VORWERK

O nosso melhor para a sua família

etes do campo bifinhos bimby biscoitos para o chá biscoitos ráp
olachas de manteiga bolinhos de noz e avelã bolo do caco bolo
a e noz caracóis de laranja e chocolate chamuças coca de verd
de laranja croissants crepes doces crepes salgados delícia de

MASSAS

os de bacon e cebola pãezinhos de linguiça panetonne pão de
e passas e nozes pão fofo pão rústico pastéis de iogurte e fruta
muça com legumes pizza de ananás com alcachofra e tomate p
morcela pizza de quatro queijos pizza margarita pizza tapada

Bimby

VORWERK

O nosso melhor para a sua família

MASSAS

Obrigada pela confiança depositada na nossa Empresa!

Queremos continuar a servi-lo e a dar-lhe óptimas idéias tal como no dia em que nos conhecemos e decidimos tornar-nos parceiros. Prova disso, é este novo livro que agora lhe chega às mãos.

As massas são um dos temas fortes da nossa Bimby! Com a ajuda deste livro poderá realizar um sem número de receitas de pães, tartes, empadas, pizzas, doces e salgados, que sem a sua Bimby, seria bastante improvável que se aventurasse fazer. De página em página, irá descobrir como é bom ser independente, não precisar da ajuda de ninguém para elaborar uma receita, e verificar no final, um resultado surpreendente tanto ao nível da qualidade e sabor como ao nível da aparência.

De modo a ajudar os menos experientes e os mais ocupados introduzimos também, para além das massas, sugestões de recheios para pães, pizzas, empadas, tartes e bolos que serão uma ajuda preciosa, não só no seu dia-a-dia, como ainda na elaboração dos seus jantares de amigos e festas infantis.

Porque queremos atender a todos os nossos clientes, dedicámos um pequeno capítulo a todos aqueles que se debatem com as dificuldades da doença celíaca. Investigámos, informámo-nos e concluímos que a partir de agora, poderá realizar, em casa, com um custo extraordinariamente baixo, os seus pães, bolos e bolachas que de um modo geral, apenas pode encontrar em restritos pontos de venda. Poderá ainda, com o grão certo, confeccionar e misturar as suas próprias farinhas.

Depois disto, é só puxar pela imaginação e ligar a sua Bimby. Entraremos numa aventura sem limites!

Isabel Padinha
(Directora-Comercial)

VORWERK
Varoma
Turbo
Bimby
100
90
80
70
60
50
37

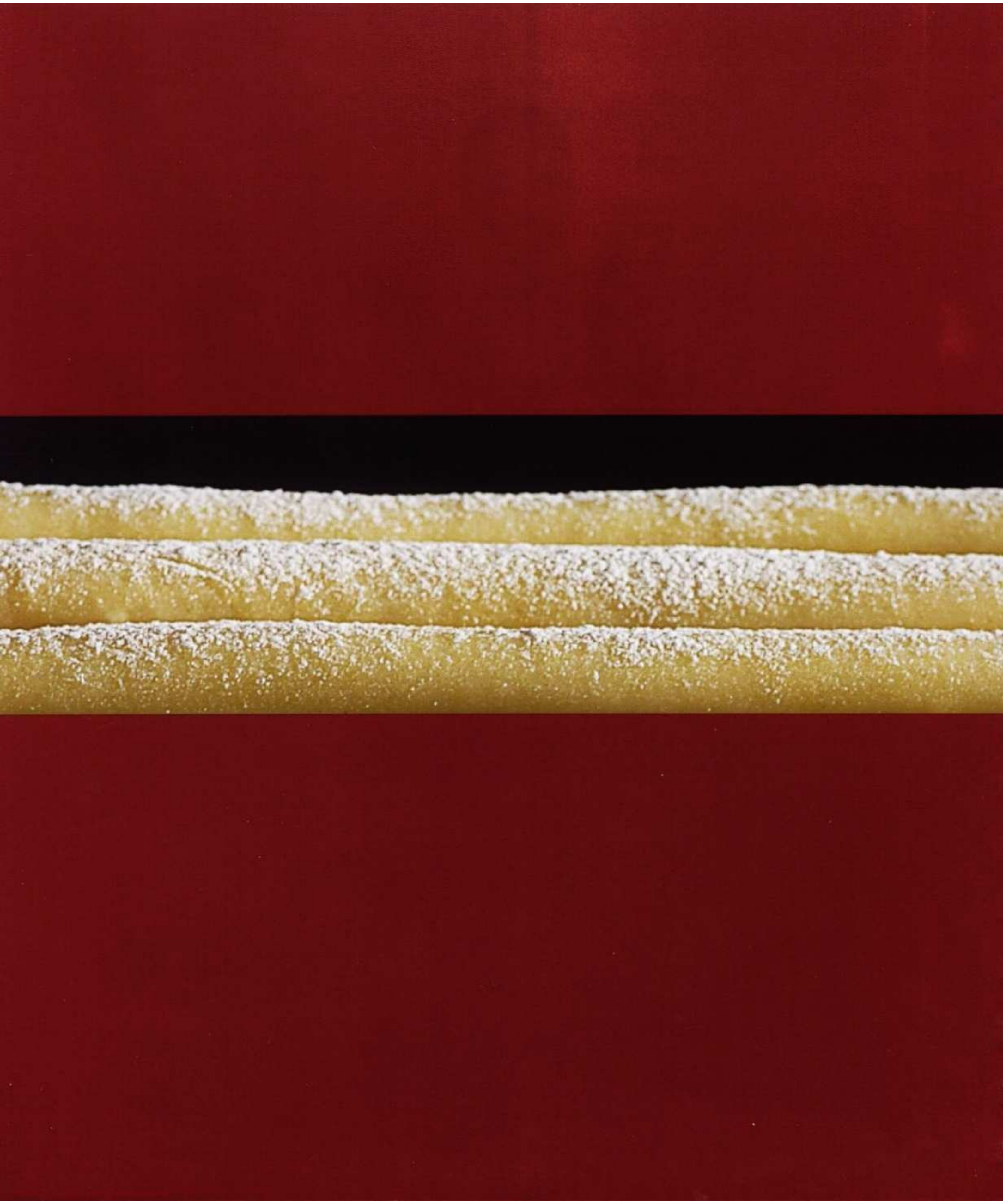
Longe vão os tempos em que os grandes restaurantes se podiam dar ao luxo de ter grandes brigadas na preparação e confecção da comida. Estamos numa época em que a simplicidade de processos assume, cada vez mais, uma enorme importância. Por isso, para nós, os Chefes de Cozinha, ou para todos aqueles que fazem da gastronomia uma paixão, um emprego ou até uma obrigação diária que gostariam de facilitar, a Bimby apresentou uma forma de aliviar o esquema de trabalho diário, facultando um vasto conjunto de tarefas que antes exigiam demasiado tempo e mão de obra.

A versatilidade da Bimby permite picar, ralar, emulsionar, triturar e pesar, ou até introduzir calor a uma temperatura controlada e adequada aos diferentes pratos.

A textura que obtemos nos aveludados, mousses ou vinagretas é única e permite que nada seja desperdiçado. Antes, para obter a mesma consistência, era necessária passar os preparados. Agora, basta ter uma Bimby.

A facilidade com que todas estas tarefas podem ser realizadas torna, na minha opinião, a Bimby num parceiro essencial em qualquer cozinha, tanto em casa como nos restaurantes, para os que gostam de trabalhar com comida ou aqueles que a adoram saborear.

Henrique Sá Pessoa
Chefe Cozinheiro do ano 2005



ÍNDICE

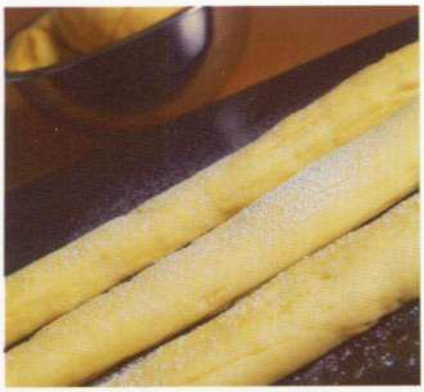
inhas de legumes bagels baguete baguete de centeio baguete
rústicos blattertorte bolas de berlim bolinhos de chocolate bol
broa de milho broas de erva-doce e mel broinhas de abóbora
olate recheada com natas e morangos coscorões coscorões d
donuts empada de cozido empada morena empadas de bacalh
s de **08. SALGADOS 50. DOCES 84. CELÍACOS** natal f
carnes folar de enchidos folhado com 2 queijos folhado de c
e bacon madalenas massa choux massa de brioche massa de p
s com ovos moles mini quiches de espinafres molho de chocol
os de linguiça panetonne pão de atum pão de azeite pão de az
rústico pastéis de iogurte e fruta pastéis marinheiros peito de
ananás com alcachofra e tomate pizza de atum pizza de cereai

oidos de fra
de amêndo
uras e atum
maçã em m
eijo brie filh
a folar de b
nha com cr
ebrada mass
de bacon e
passas e no
muça com i
cela pizza de

SALGADOS

dinhas de legumes bagels baguete baguete de centeio bag
s rústicos blattertorte bolas de berlim bolinhos de chocolate
z broa de milho broas de erva-doce e mel broinhas de abób
colate recheada com natas e morangos coscorões coscorõe
donuts empada de cozido empada morena empadas de ba
ós de natal filhós de queijo folar com sementes de sésamo
folhado de camarão com ovas de salmão folhado de salsic
che massa de pizza massa folhada massa fresca massa pa
res molho de chocolate molho vinagrete pãezinhos com flo
ão de azeite pão de azeitonas pão de cenoura pão de deu
stéis marinheiros peito de frango enrolado pitapizza calzo
pizza de atum pizza de cereais e endívias pizza de legume

dos de fra
le amênd
as e atum
açã em m
ljo brie fil
os folhad
assa chou
s mini qu
panetonne
stéis de i
com alca
za marga



1º Passo:
Faça 3 rolos iguais com a massa.

2º Passo:
Forme uma trança juntando bem as extremidades.

3º Passo:
Bata um ovo com duas colheres de sopa de leite e pincele a trança.

Trança
Bimby: 5 min.

Ingredientes p/ massa:
250 gr leite
1 c. chá sal
50 gr açúcar
700 gr farinha
100 gr manteiga
2 ovos + 1 p/ pincelar
1 saq. fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo o leite, o sal, o açúcar e a manteiga e programe **2 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte os dois ovos e o fermento e programe **10 Seg. Vel.6**.
• Adicione a farinha e programe **20 Seg., Vel. 6** e mais **3 Min., Vel. Espiga**.
• Siga os passos indicados nas fotografias e deixe repousar durante 10 minutos.
• Leve ao forno a 50º durante 20 minutos e de seguida aumente para 200º durante 25 minutos.

Trança de Azeitonas
Bimby: 4 min.

Ingredientes p/ massa:
1 c. chá sal
150 gr água
20 gr açúcar
150 gr azeite
600 gr farinha
1 saq. fermento padeiro

Ingredientes p/ recheio:
2 c. sopa orégãos
1 gema p/ pincelar
½ pimento vermelho
200 gr azeitonas s/ caroço

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto a farinha e programe **1 Min., Temp.37, Vel.6**.
• Junte a farinha e programe **3 Min., Vel. Espiga**.
• Deixe a massa descansar durante 30 minutos.

Recheio:
• Corte as azeitonas às tiras e numa taça junte com os orégãos e o pimento. Reserve.
• Polvilhe uma superfície com farinha e estenda a massa. Divida-a em 3 porções e estenda cada parte com um rolo, deixando-as com uma espessura não muito fina e com a largura de 10 cm.
• Distribua igualmente o recheio pelas 3 partes de massa, e feche formando um rolo.
• Coloque os 3 rolos lado a lado e faça uma trança.
• Coloque num tabuleiro de ir ao forno e deixe descansar 30 minutos.
• Pincele com gema de ovo e leve ao forno a 200º até ficar dourada.

Trança ►

Folar de Carnes
Bimby: 13 min.

Ingredientes p/ massa:
1 c. chá sal
170 gr água
50 gr azeite
350 gr farinha
1 saq. fermento padeiro

Ingredientes p/ recheio:
2 cebolas
2 cravinhos
50 gr azeite
2 dentes de alho
1 ovo p/ pincelar
Sal e pimenta q.b.
50 gr vinho branco
400 gr entremeada
400 gr galinha s/ osso
1 ramo de ervas aromáticas

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **3 Min., Vel.Espiga**. Deixe descansar 30 minutos a 1 hora.

Recheio:
• Coloque no copo a cebola e o alho e pique **5 Seg., Vel.5**.
• Junte as carnes e programe **8 Seg., Vel.6**.
• Junte os restantes ingredientes e refogue **10 Min., Temp.Varoma, Vel.1**.
• Estenda a massa, coloque o recheio no centro. Molde uma bola e pincele com ovo.
• Coloque num tabuleiro e leve ao forno pré-aquecido a 220º durante 40 minutos.

Folar de Bacalhau
Bimby: 11 min.

Ingredientes p/ massa:
1 c. chá sal
200 gr água
150 gr farinha de trigo
250 gr farinha de milho
1 saq. fermento padeiro

Ingredientes p/ recheio:
2 cebolas
50 gr azeite
400 gr bacalhau
3 dentes de alho
1 c. sopa salsa picada

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo a água, o sal e o fermento e programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte as farinhas e programe **3 Min., Vel.Espiga**. Deixe descansar cerca de 30 minutos.

Recheio:
• Coloque no copo a cebola e o alho e pique **5 Seg., Vel.5**. Junte o azeite e programe **5 Min., Temp.100, Vel.2**.
• Junte o bacalhau previamente demolhado, cozido e desfiado, a salsa e programe **2 Min., Temp.100, Vel.Colher Inversa**.
• Pré-aqueça o forno a 220º.
• Dê formato de bola à massa levedada e faça uma concavidade no centro e coloque o recheio. Volte a fechar.
• Leve ao forno durante cerca de 35 minutos.

Folar de Enchidos
Bimby: 4 min.

Ingredientes p/ massa:
2 ovos
50 gr água
1 c. chá sal
400 gr farinha
1 saq. fermento padeiro

Ingredientes p/ recheio:
1 morcela
1 chouriço
100 gr bacon
100 gr presunto (opcional)

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto a farinha e programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte a farinha e programe mais **3 Min., Vel.Espiga**. Deixe descansar de 30 minutos a 1 hora.
• Pré-aqueça o forno a 220º.

Recheio:
• Pique o chouriço, a morcela, o bacon e o presunto, separadamente com **2/3 golpes de Turbo**.
• Com a massa faça uma bola, no centro coloque o recheio e feche.
• Leve ao forno num tabuleiro cerca de 40 minutos.

Folar de Enchidos ►

Baguetes do Campo
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
1 c. café sal
50 gr azeite
200 gr água
500 gr farinha
1 c. chá de açúcar
1 saq. fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo a água, o azeite e o fermento, programe **1 Min, Temp.37, Vel.2**.
• Junte os restantes ingredientes e programe **1 Min., Vel.6**. De seguida programe **3 Min., Vel.Espiga**.
• Polvilhe o tabuleiro com farinha, moldando a massa em forma de baguetes, no tamanho que desejar.
• Leve ao forno durante 30 minutos à temperatura de 50º.
• Quando terminar o tempo, aumente a temperatura para 200º, durante 30 minutos.

Pão de Azeite
Bimby: 1,30 min.

Ingredientes:
1 c. café sal
200 gr água
150 gr azeite
600 gr farinha
200 gr fiambre
1 saq. fermento padeiro
100 gr bacon cortado às tirinhas

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto o fiambre e o bacon e programe **1 Min., Temp.37, Vel.2** e mais **30 Seg., Vel.6**.
• Coloque numa tigela e deixe levedar até atingir cerca do dobro do volume.
• Estenda a massa numa superfície enfarinhada e recheie com as carnes.
• Faça uma bola e coloque num tabuleiro enfarinhado. Pincele com azeite e leve ao forno a 50º durante cerca de 20 minutos.
• Em seguida, com o forno a 180º deixe cozer durante mais 40 minutos.

Pãezinhos de Bacon e Cebola
Bimby: 9 min.

Ingredientes p/ massa:
1 c. café sal
50 gr azeite
350 gr água
300 gr farinha
250 gr farinha integral
1 saq. fermento padeiro

Ingredientes p/ recheio:
2 cebolas
20 gr azeite
200 gr bacon
1 ovo p/ pincelar

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto as farinhas e programe **1 Min., Vel.6**.
• Junte as farinhas, programe **3 Min., Vel. Espiga**.
• Coloque numa taça, cubra com um pano e deixe repousar 30 minutos.

Recheio:
• Triture a cebola e o bacon **5 Seg., Vel.5**.
• Junte o azeite e refogue **5 Min., Temp.100, Vel.1**. Deixe arrefecer.
• Divida a massa em 16 bolinhas, estendendo-as individualmente. No centro de cada uma, coloque um pouco de recheio, feche-as formando uma bola.
• Unte um tabuleiro com o azeite e coloque as bolas.
• Faça uma cruz em cima de cada pãozinho e belisque as pontas formando uma roseta.
• Pincele com o ovo batido e leve ao forno durante 20 a 30 minutos a 200º.

Pãezinhos com Flocos de Aveia
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
350 gr leite
1 c. café sal
400 gr farinha
125 gr flocos de aveia
1 saq. fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo o fermento e o leite, programe **1 Min, Temp. 37, Vel.2**.
• Junte os flocos, a farinha e o sal, programe **30 Seg., Vel.6** e de seguida mais **2 Min., Vel.Espiga**.
• Deixe descansar a massa numa taça tapada com pano, durante cerca de 1 hora.
• Unte o tabuleiro com a manteiga e a farinha, forme bolinhas a gosto e leve ao forno durante 30 minutos à temperatura de 50º.
• Sem tirar do forno, aumente a temperatura para 200º, durante cerca de 20 minutos.

Pão de Cenoura
Bimby: 2 min.

Ingredientes:
100 gr leite
70 gr manteiga
30 gr sal grosso
1 cenoura grande
1 gema p/ pincelar
600 gr farinha de milho
1 saq. fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo a cenoura e rale **10 Seg., Vel.5**.
• Junte os restantes ingredientes e programe **2 Min., Vel. Espiga**.
• Coloque a massa num tabuleiro, dando-lhe uma forma arredondada. Pincele com a gema de ovo, tape com um pano e deixe repousar durante 20 minutos.
• Leve ao forno durante 30 minutos a 200°.

Pão Fofo (Tipo Forma)
Bimby: 4 min.

Ingredientes:
1 c. chá sal
50 gr azeite
200 gr água
250 gr farinha
120 gr farinha integral
1 saq. fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo a água, o fermento, o azeite e o sal, programe **1 Min, Temp. 37, Vel.6**.
• Junte as farinhas e programe **3 Min., Vel.Espiga**.
• Coloque a massa numa taça e tape com um pano.
• Unte uma forma tipo bolo inglês com azeite e coloque nela a massa. Leve ao forno durante 30 minutos à temperatura 50°.
• Aumente a temperatura para 200° durante 45 minutos.
• Alguns minutos antes de retirar do forno, pincele o pão com água morna.

Baguete de Centeio
Bimby: 4 min.

Ingredientes:
1 c. chá sal
50 gr azeite
100 gr água
300 gr farinha
1 saq. fermento padeiro
250 gr farinha de centeio

Preparação:
• Coloque no copo a água, o azeite, o fermento e o sal, programe **1 Min, Temp. 37, Vel.2**.
• Junte as farinhas, programe **3 Min., Temp.37, Vel.Espiga**.
• Retire para uma taça e deixe levedar cerca de 1 hora.
• Disponha a massa em forma de baguete, num tabuleiro forrado com papel de alumínio. Faça 2 cortes em cruz na parte de cima da baguete.
• Leve ao forno durante 30 minutos a 50°.
• Quando terminar o tempo, aumente a temperatura para 200°, durante cerca de 30 a 40 minutos, até que fique dourada.

Pão de Azeitonas
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
1 c. chá sal
20 gr azeite
350 gr água
70 gr açúcar
600 gr farinha
1 c. chá manjericão
1 saq. fermento padeiro
200 gr azeitonas s/caroço

Preparação:
• Coloque no copo as azeitonas e pique com **2 toques de Turbo**. Reserve.
• Coloque no copo a água, o açúcar, o azeite, o fermento e o sal e programe **1 Min., Temp.37°, Vel.2**. Junte a farinha, as azeitonas e o manjericão e programe **1 Min., Vel.6** e mais **3 Min., Vel.Espiga**.
• Coloque a massa numa forma untada com azeite, e leve ao forno a 50° durante cerca de 30 minutos.
• Sem abrir o forno, aumente a temperatura para 200°, durante mais 30 minutos e 5 minutos antes de terminar o tempo, pincele o pão com um pouco de leite ou água, para que fique brilhante.
• Deve colocar uma taça com água no forno durante a cozedura, para que o pão fique mais macio.

Sugestão Bimby:
Em vez de azeitonas, pode usar cogumelos ou pimentos a gosto.

Pão de Legumes
Bimby: 4 min.

Ingredientes p/ massa:
1 c. café sal
50 gr azeite
150 gr água
400 gr farinha
1 saq. fermento padeiro

Ingredientes p/ recheio:
150 gr milho cozido
1 pimento vermelho
Azeite e orégãos q.b.
200 gr queijo mozarella
150 gr azeitonas às rodelas
200 gr cogumelos laminados

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo a água, o azeite, o fermento e o sal e programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**. Junte a farinha e programe **3 Min., Vel. Espiga**.
• Deite numa taça, tape com um pano e deixe repousar 1 hora.

Recheio:
• Pique o pimento com **3 toques de Turbo**.
• Junte os restantes ingredientes, excepto o azeite e orégãos e envolva **30 Seg., Vel.3**.
• Estenda a massa sob uma superfície enfarinhada e pincele-a com azeite.
• Aqueça o forno a 200º.
• Espalhe o recheio sobre a massa, polvilhe com orégãos e enrole como uma torta. Pincele novamente com azeite.
• Coloque numa forma de bolo inglês untada com azeite e leve ao forno durante 25 minutos.
• Deixe arrefecer e corte em fatias.

Sugestão Bimby:
Sirva acompanhado de salada.

Pão de Atum
Bimby: 4 min.

Ingredientes:
5 ovos
150 gr leite
1 c. chá sal
300 gr farinha
150 gr manteiga
3 c. chá fermento em pó
400 gr atum bem escorrido
150 gr queijo ralado (opcional)

Preparação:
• Coloque no copo a manteiga, os ovos, o leite e o sal e programe **4 Min., Temp.37, Vel.3 ½**.
• Junte a farinha, o fermento e o queijo ralado (opcional) e programe **10 Seg., Vel.5**.
• Junte o atum e programe **5 Seg., Vel.5**.
• Unte uma forma tipo bolo inglês e polvilhe com farinha. Deite o preparado e leve ao forno a 180º durante cerca de 30 minutos.

Bolo do Caco
Bimby: 27 min.

Ingredientes:
1 c. café sal
100 gr água
250 gr farinha
1 dente de alho
70 gr batata doce
1 saq. fermento padeiro

Preparação:
• Coza a batata doce com 200 gr. de água e programe **25 Min., Temp.100, Vel.1**. Escorra bem a água e reduza a puré, programando **30 Seg., Vel.4**.
• Junte o fermento, a água, o alho e o sal. Programe **1 ½ Min., Temp.50, Vel.2**.
• Junte a farinha e programe cerca de **30 Seg., Vel.6** até que a massa fique elástica.
• Forme bolas achatadas com cerca de 1 cm de espessura e diâmetro a gosto.
• Aqueça uma frigideira anti-aderente e coloque as rodelas de massa, uma de cada vez, cerca de 10 minutos, virando-as de vez em quando até ficarem douradas.

Bolo do Caco ►

Pão de Passas e Nozes

Bimby: 5 min.

Ingredientes:

1 ovo
130 gr leite
1 c. café sal
130 gr água
100 gr. nozes
550 gr farinha
150 gr manteiga
50 gr açúcar escuro
½ c. café noz moscada
1 saq. fermento padeiro
200 gr passas de corinto

Preparação:

• Coloque no copo as nozes, deixando algumas para enfeitar e dê **3 toques de Turbo**. Reserve.

• Sem lavar o copo, coloque a água, o açúcar e o leite e programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.

• Junte o fermento, a manteiga, o ovo, o sal e a noz moscada, programe **6 Seg., Vel.4**.

• Junte a farinha e programe **10 Seg., Vel.6** e depois amasse **3 Min., Vel.Espiga**. Adicione as passas e as nozes trituradas e envolva **1 Min., Vel. Espiga**.

• Coloque a massa numa forma tipo bolo inglês, untada com manteiga, e aguarde até que dobre o volume no forno a 50 ° durante cerca de 20 minutos.

• Quando o volume tiver dobrado, coza durante cerca de 25 minutos à temperatura de 200°.

• Antes de tirar do forno, pincele com ovo batido e deixe estar mais uns minutos.

Pita

Bimby: 31 min.

Ingredientes p/ massa (8 pitas):

15 gr azeite
300 gr água
500 gr farinha
2 c. café de sal
5 gr açúcar em pó
2 saq. fermento padeiro

Ingredientes p/ recheio:

1 alface
2 cebolas
1 pimento
1 c. chá sal
80 gr azeite
1 c. chá caril
2 c. sopa farinha
2 dentes de alho
30 gr vinho branco
1 c. sopa cominhos
20 gr molho de soja
1 molho de coentros
500 gr peito de frango (ou carne a gosto)

Preparação:

Massa:

• Coloque no copo a água e o fermento e programe **2 Min., Temp.37, Vel.2**.

• Junte a farinha, o açúcar, o azeite e o sal e programe **3 Min., Vel.Espiga**.

• Pré-aqueça o forno a 240°.

• Retire a massa do copo e enfarinhe-a um pouco. Coloque-a num recipiente e tape-a com um pano. Deixe repousar durante cerca de 1 hora até dobrar de volume.

• Quando terminar o tempo, estenda a massa com as mãos enfarinhadas e divida-a em 8 pedaços. Faça umas bolas, achatando-as ficando com um diâmetro de 15 cm e 1 cm de altura. Coloque-as num tabuleiro de ir ao forno, forradas com papel de estanho. Cubra com um pano e deixe repousar mais 30 minutos.

• Leve ao forno a 240° durante cerca de 8 minutos.

• No momento de servir, abra as bolachas ainda mornas e recheie.

Recheio:

• Pique a alface programando **4 Seg., Vel.4**. Reserve.

• Coloque no copo o azeite e programe **3 Min., Temp. Varoma, Vel.2**.

• Junte a cebola, o alho e o pimento e pique **5 Seg., Vel.4**. Refogue **8 Min., Temp.100°, Vel.1**.

• Junte o frango cortado às tiras (com cerca de 3 cm de comprimento e 1 cm de largura) e os restantes ingredientes, e programe **15 Min., Temp.100°, Vel.Colher Inversa**. Rectifique os temperos.

• Recheie as pitas e junte a alface picada.

Sugestão Bimby:

• Pode acompanhar com arroz ou batata palha.

Folhado de Salsicha
Bimby: 1 min.

Ingredientes p/ massa:
Massa Folhada (pág. 50)
1 ovo
1 lata de salsichas
2 c. sopa de mostarda (opcional)

Preparação:
• Faça a massa seguindo os passos da receita da pág. 50 e estenda-a com cerca de 1 cm de espessura, e corte tiras de 10 X 1 cm.
• Pincele com a mostarda, e enrole cada tira em espiral ao longo de uma salsicha, deixando intervalos de 5 mm entre as espirais.
• Pincele com o ovo e leve ao forno cerca de 20 minutos a 200º, até ficarem dourados.

Bagels
Bimby: 2 min.

Ingredientes p/ massa:

Opção I:
1 c. café sal
150 gr água
400 gr farinha
50 gr manteiga derretida
½ saq. fermento padeiro

Opção II:
Ingred. da opção I + 120 gr cereais integrais

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **20 Seg., Vel.6** e mais **1 Min., Vel.Espiga**.
• Com a massa, molde argolas tipo donut, pincele-as com manteiga derretida e leve ao forno a 220º, durante 20 minutos.

Recheios:

Opção I – Queijo fresco e azeitonas:

Ingredientes:
100 gr natas
1 queijo fresco
1 c. sopa orégãos
Sal e pimenta q.b.
1 c. sopa sementes de papoila
50 gr azeitonas pretas s/ caroço

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **10 Seg., Vel.3**.
• Abra os bagels e recheie com este creme.

Opção II – Cebola

Ingredientes:
1 cebola
50 gr leite
1 c. sopa farinha
1 ovo p/ pincelar
Sal e pimenta q.b.
1 c. sopa manteiga
1 c. sopa sementes de sésamo

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto as sementes e programe **5 Seg., Vel.4**. Em seguida, programe mais **2 Min., Temp.70, Vel.1**.
• Molde os bagels como donuts, salpique com as sementes e pincele com ovo. Leve ao forno a 220º durante 20 minutos.
• Recheie os bagels com o preparado da cebola.

Bifinhos Bimby
Bimby: 18 Min.

Ingredientes:
Massa Folhada (pág. 50)
Sal q.b.
50 gr azeite
15 gr açúcar
50 gr pinhão
1 cebola grande
1 ovo p/ pincelar
Farinha p/envolver
100 gr vinho branco
2 c. sopa molho soja
500 gr bifinhos de peru
1 c. sopa ervas aromáticas
½ pacote sopa rabo de boi

Preparação:
• Faça a massa seguindo as instruções da receita da pág. 50.
• Coloque no copo o azeite e programe **3 Min., Temp. Varoma, Vel.1**.
• Junte a cebola e pique **10 Seg., Vel.7**.
• Junte os bifinhos envolvidos na farinha e programe **5 Min., Temp. 100, Vel. Colher Inversa**.
• Junte os restantes ingredientes, excepto os pinhões, e programe **10 Min., Temp. 100, Vel. Colher Inversa**.
• Forre um pirex com a massa folhada, reservando um pouco para decorar.
• Coloque os bifinhos no pirex, deitando os pinhões por cima, e decore com a restante massa na forma de entrançados.
• Pincele as tirinhas com ovo batido e leve ao forno a 200º, até que a massa fique cozida e dourada.

Mini Quiches de Espinafres
Bimby: 27 min.

Ingredientes p/ massa:
1 ovo
Sal q.b.
300 gr farinha
125 gr manteiga

Ingredientes p/ recheio:
6 ovos
1 cebola
50 gr azeite
500 gr água
200 gr natas
200 gr espinafres
Sal e pimenta q.b.

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **15 Seg., Vel.6**.
• Forre forminhas e reserve.

Recheio:
• Coza os espinafres na Varoma com 500 gr água no copo e programe **20 Min., Temp.Varoma Vel.1**. Escorra bem para que não fiquem com água e reserve.
• Sem lavar o copo, coloque a cebola e programe **5 Seg., Vel.5**.
• Junte o azeite e programe **4 Min., Temp.100, Vel.2**.
• Junte os espinafres e programe mais **2 Min., Temp.100, Vel.1**.
• Junte as natas, os ovos e os temperos e programe **1 Min., Vel.2**.
• Encha as forminhas e leve ao forno a 200°, durante cerca de 20 minutos.

Tartelettes de Alcachofras
Bimby: 6 min.

Ingredientes p/ massa:
Massa Quebrada (pág. 38) ou Massa Folhada (pág. 50).

Ingredientes p/ recheio:
3 ovos
30 gr azeite
200 gr requeijão
Sal e pimenta q.b.
½ pimento vermelho
150 gr alhos franceses
40 gr queijo parmesão
100 gr queijo p/ derreter
6 alcachofras cozidas ou de lata

Preparação:

Recheio:
• Faça a massa e reserve.
• Coloque no copo os alhos franceses e triture **5 Seg., Vel.5**.
• Junte o azeite e refogue **5 Min., Temp.100, Vel.1**.
• Junte o requeijão, os ovos, o sal, a pimenta e o queijo parmesão e programe **1 Min., Vel.3**.
• Estenda a massa numa superfície enfarinhada e forre forminhas untadas com manteiga.
• Corte o queijo de derreter em cubos e distribua pelas formas.
• Deite o recheio nas formas e enfeite por cima com as alcachofras e uma tira de pimento.
• Leve ao forno a 200° durante cerca de ½ hora.
• Sirva quentes acompanhadas de legumes variados.

Mini Quiche de Legumes com Camarão
Bimby: 8 min.

Ingredientes p/ massa
Ver receita de Mini Quiches de Espinafres

Ingredientes p/ recheio:
6 ovos
50 gr azeite
200 gr natas
100 gr bacon
50 gr cenoura
1 cebola grande
2 dentes de alho
Sal e pimenta q.b.
100 gr alho francês
1 caldo de legumes
Camarão p/ enfeitar

Preparação:

Massa:
• Siga a receita das mini quiches de espinafres e forre forminhas. Reserve.

Recheio:
• Coloque no copo a cebola e o alho e programe **5 Seg., Vel.4**.
• Junte a cenoura, o bacon, o alho francês e dê **3 toques de Turbo**.
• Junte o azeite, o caldo de legumes, o sal e a pimenta e programe **8 Min., Temp.100, Vel.2**.
• Junte os ovos e as natas e programe **15 Seg., Vel.4**.
• Encha as forminhas e leve ao forno a 200° durante cerca de 20 minutos.

Empada Morena
Bimby: 14 min.

Ingredientes p/ massa:
2 ovos
1 c. café sal
250 gr farinha
150 gr manteiga
250 gr farinha integral
1 saq. fermento padeiro

Ingredientes p/ recheio:
1 pimento
50 gr azeite
1 c. café açafrão
3 dentes de alho
Sal e pimenta q.b.
2 cebolas grandes
350 gr polpa tomate
400 gr bacalhau desfiado

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo a manteiga, os ovos, o sal e o fermento e programe **1 Min., Vel.3**.
• Junte as farinhas e programe **3 Min., Vel. Espiga**.
• Forre uma tarteira reservando 1/3 para cobrir a empada.

Recheio:
• Coloque no copo os alhos e a cebola e programe **5 Seg., Vel.5**.
• Junte o azeite e refogue **5 Min., Temp.100, Vel.1**.
• Junte o tomate e o pimento e pique **6 Seg., Vel.5**. Junte o bacalhau e os temperos e programe **5 Min., Temp.Varoma, Vel.1**.
• Deixe arrefecer um pouco e deite na tarteira.
• Estenda a massa reservada para a tampa e cubra a tarteira. Enfeite a gosto, fazendo um pequeno orifício no meio para respirar.
• Deixe repousar cerca de 30 minutos e leve ao forno a 200° mais 30 minutos.

Empadas de Bacalhau
Bimby: 19 min.

Ingredientes p/ massa:
Ver receita Empadas - livro Bimby base (pág. 24)

Ingredientes p/ recheio:
1 cenoura
1 c. chá sal
150 gr leite
40 gr azeite
40 gr farinha
1 c. café caril
1 folha de louro
2 dentes de alho
1 ovo p/ pincelar
2 cebolas médias
30 gr vinho branco
300 gr bacalhau desfiado

Preparação:

Massa:
• Faça a massa seguindo a receita do livro Bimby base (pág. 24). Forre as formas, deixando alguma massa para tapar.

Recheio:
• Coloque no copo a cebola, os dentes de alho e a cenoura e programe **5 Seg., Vel.5**.
• Junte o azeite e programe **5 Min., Temp.100, Vel.1**.
• Junte os restantes ingredientes, excepto a farinha e o leite e programe **10 Min., Temp.100, Vel.1**.
• Junte a farinha e o leite, rectifique os temperos e programe **4 Min., Temp.90, Vel.2**.
• Recheie as formas, tape com a restante massa, pincele com o ovo e leve ao forno a 200° durante 25 minutos.

Pãezinhos de Linguiça
Bimby: 21 min.

Ingredientes:
1 ovo
100 gr batata
300 gr farinha
150 gr linguiça
200 gr manteiga

Preparação:
• Coza as batatas em 800 gr de água, **20 Min. Temp.100, Vel.1**. Escorra a água e junte a manteiga e a farinha e programe **40 Seg., Vel.6**.
• Deixe repousar durante 30 minutos.
• Polvilhe uma superfície com farinha e tenda a massa, com cerca de 2 mm de espessura.
• Corte quadrados de 8 cm, e neles coloque uma tira de linguiça com cerca de 2 cm. Feche como um laço.
• Coloque no tabuleiro, pincele com o ovo e leve ao forno a 180° durante cerca de 15 minutos.

Pãezinhos de Linguiça ►

Pastéis Marinheiros

Bimby: 34 min.

Ingredientes p/ massa:

50 gr banha
100 gr batata
300 gr farinha
150 gr manteiga
1 ovo p/ pincelar

Ingredientes p/ recheio:

500 gr leite
80 gr farinha
50 gr manteiga
250 gr camarão
½ caldo marisco
200 gr cogumelos cortados
1 lata de pimentos (conserva) inteiros

Preparação:

Massa:

• Coza as batatas no copo com 500 gr de água e programe **20 Min., Vel.1**. Escorra.
• Junte os restantes ingredientes e programe **20 Seg., Vel.6**. Reserve.

Recheio:

• Faça o fumet de camarão com as cascas e as cabeças dos camarões, utilizando 500 gr de leite e programe **5 Min., Temp.90, Vel.5**. Quando terminar coe o liquido com a ajuda do cesto.
• Coloque no copo o fumet, a farinha, a manteiga e o caldo e programe **8 Min., Temp.90°, Vel.4**.
• Junte o camarão e os cogumelos e programe **1 Min., Vel. Colher Inversa**.
• Recheie os pimentos com este preparado.
• Numa superfície enfarinhada, estenda a massa com 3 mm e corte-a em forma de quadrados de 15 cm.
• Coloque sobre cada quadrado um pimento recheado e feche a massa, envolvendo o pimento completamente.
• Pincele com ovo e leve ao forno num tabuleiro untado com azeite, à temp.180° durante cerca de 30 minutos.

Crepes Salgados

Ingredientes p/ massa:

2 ovos
500 gr leite
1 c. café sal
250 gr farinha
1 c. sopa azeite

Preparação:

Coloque todos os ingredientes no copo e programe **15 Seg., Vel.6**.

Recheio de camarão:

Livro Bimby base (pág. 38)

Recheio de cogumelos:

400 gr leite
30 gr azeite
50 gr farinha
Sal e pimenta q.b.
200 gr cogumelos laminados
1 c. sobremesa molho de soja

Preparação:

• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto os cogumelos e programe **8 Min., Temp.90, Vel.4**.
• Junte os cogumelos e programe **15 Seg., Vel.2**.

Recheio de presunto e requeijão:

1 requeijão
200 gr presunto
Sal e pimenta q.b.
2 c. sopa queijo creme

Preparação:

• Coloque no copo o presunto e dê **3 toques de Turbo**. Junte os restantes ingredientes e programe **20 Seg., Vel.4**.

Sugestão Bimby:

Acompanhe com salada.

Recheio de espinafres:

400 gr leite
50 gr farinha
50 gr manteiga
150 gr espinafres
Sal e pimenta q.b.
1 c. café gengibre

Preparação:

• Coza os espinafres na Varoma com 500 gr de água no copo e programe **15 Min., Temp. Varoma, Vel.1**. Escorra bem e reserve.
• Sem lavar o copo, coloque os restantes ingredientes, e programe **8 Min., Temp.90, Vel.4**.
• Junte os espinafres e programe **15 Seg., Vel.2**.

Sugestão Bimby:

Acompanhe com salada ou arroz de alho.

Crepes Salgados ►

Rolos Primavera
Bimby: 8 min.

Ingredientes p/ massa:
1 ovo
1 c. café sal
100 gr água
125 gr farinha

Ingredientes p/ recheio:
1 c. chá sal
20 gr azeite
100 gr cenoura
20 gr molho soja
100 gr courgettes
150 gr alhos franceses
100 gr couve lombarda
100 gr rebentos de soja
200 gr bacon (ou outra carne a gosto)

Preparação:

Recheio:
• Coloque no copo os ingredientes individualmente e triture cada um **3 Seg.**, na **Vel.5**, sendo o bacon triturado durante **10 Seg., Vel.4**. Reserve.
• Sem lavar o copo, coloque o azeite e o molho de soja e programe **3 Min., Temp. Varoma, Vel.2**.
• Junte os ingredientes reservados e programe **5 Min., Temp.100, Vel.Colher Inversa**.
• Por fim, envolva em papel absorvente para retirar a máxima gordura possível.

Massa:
• Coloque todos os ingredientes no copo e programe **15 Seg., Vel.6**. Deixe repousar alguns minutos tapando com um pano. (Atenção que esta massa não pode secar pois dificulta o seu manuseamento).
• Estenda a massa o mais fino possível, corte em rectângulos a gosto, colocando em cada um, um pouco de recheio. Enrole formando um rolo.
• Numa frigideira com óleo muito quente, frite os rolos até ficarem dourados.
• Volte a pô-los em papel absorvente para que fiquem bem secos.

Estaladiços de Verdura com Queijo Brie
Bimby: 15 min.

Ingredientes:
Massa dos Rolos Primavera

Ingredientes p/ recheio:
500 gr água
50 gr abóbora
150 gr repolho
Sal e pimenta q.b.
300 gr queijo brie
Manteiga p/ pincelar e untar
100 gr alho francês às rodelas

Preparação:

Recheio:
• Faça a massa seguindo a receita dos Rolos Primavera. Reserve.
• Coloque no copo os legumes e programe **6 Seg., Vel.3 ½** e coloque-os na Varoma.
• Sem lavar o copo, coloque 500 gr de água e sal e programe **15 Min., Temp.Varoma, Vel.2**. Os legumes devem ficar um pouco rijos (al dente).
• Coloque os legumes num papel absorvente, para que fiquem bem secos.
• Estenda a massa até ficar muito fina e corte em rectângulos 20 X 10 cm. Em cada rectângulo, coloque de modo alternado, 2 camadas de legumes e uma de queijo. Feche formando um quadrado, apertando bem os extremos. Pincele com um pouco de água.
• Coloque-os num tabuleiro untado com manteiga e leve ao forno a 200° durante cerca de 10 a 12 minutos, até que fiquem alourados.

Sugestão Bimby:
• Pode acompanhar com salada e molho vinagrete.

Molho Vinagrete
Bimby: 15 seg.

Ingredientes:
Sal q.b.
100 gr. azeite
30 gr. vinagre balsâmico

Preparação:
• Coloque todos os ingredientes no copo e programe **15 Seg., Vel.4**.

Pizza de Cereais e Endívias
Bimby: 4 min.

Ingredientes p/ massa:
1 ovo
1 c. chá sal
70 gr azeite
250 gr água
400 gr farinha
60 gr farinha de aveia
20 gr passas de corinto
1 saq. fermento padeiro
2 c. de sopa de sementes de sésamo

Ingredientes p/ recheio:
2 endívias
40 gr azeite
½ courgette
Sal e pimenta q.b.
2 tomates chucha
200 gr polpa tomate
1 c. sopa de tomilho
200 gr queijo mozzarela ralado

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo, o azeite, o sal, a água e o fermento, programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte os restantes ingredientes e programe **3 Min., Vel.Espiga**.
• Coloque a massa numa forma de pizza, deixando 3 cm para fora da base. Reserve.

Recheio:
• Coloque no copo a polpa de tomate, o sal e o azeite e programe **5 Seg., Vel.5**, reserve.
• Corte o tomate, a courgette e as endívias às rodelas e reserve.
• Cubra a massa com o primeiro preparado sem chegar a 3 a 4 cm da extremidade.
• Cubra com os legumes às rodelas.
• Polvilhe com o queijo ralado e com o tomilho.
• Dobre o rebordo da massa sobre o recheio.
• Leve ao forno a 220º durante cerca de 25 minutos até cozer a massa.

Massa de Pizza
Bimby: 3 min.

MASSA I

Ingredientes:
1 c. chá sal
50 gr azeite
200 gr água
400 gr farinha
1 saq. fermento padeiro

MASSA II

Ingredientes:
1 c. chá sal
100 gr leite
50 gr azeite
100 gr água
400 gr farinha
1 saq. fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo os líquidos e o sal, programe **1 Min., Temp. 37, Vel.2**.
• Junte o fermento e a farinha, programe **2 Min., Vel.Espiga**.

Pizza de Ananás com Alcachofra e Tomate
Bimby: 10 seg.

Ingredientes:
Massa Pizza
20 gr azeite
Orégãos q.b.
100 gr tomate
½ ananás às rodelas
2 alcachofras grandes
100 gr queijo mozarella
100 gr bacon aos pedaços
2 tomates cortados às rodelas

Preparação:
• Faça a massa seguindo os passos de uma das receitas desta página. Reserve e deixe repousar cerca de 30 minutos.
• Coloque no copo o queijo e rale, **4 Seg., Vel.4**. Retire e reserve.
• Triture o tomate **5 Seg., Vel.5**.
• Coloque a massa numa tarteira de pizza e cubra com o tomate triturado em toda a superfície.
• Em seguida, coloque o bacon, o ananás, as alcachofras e o tomate às rodelas.
• Por fim, coloque o queijo ralado, os orégãos e o azeite.
• Leve o forno a 220º durante 20 minutos.

Pizza de Ananás com Alcachofra e Tomate ►

Pizza de Atum
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
Massa Pizza (pág. 30)
Azeite q.b.
Sal e orégãos q.b.
1 cebola às rodelas
100 gr queijo ralado
400 gr atum escorrido
150 gr polpa de tomate
50 gr azeitonas s/ caroço
½ pimento cortado às tiras

Preparação:
• Tenda a massa numa forma de pizza.
• Coloque alternadamente todos os produtos do recheio, começando pelo tomate e terminando com o queijo. Por cima espalhe o azeite, os orégãos e o sal.
• Leve ao forno pré-aquecido a 200° durante cerca de 20 minutos.

Pizza de 4 Queijos
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
Massa Pizza (pág. 30)
100 gr de 4 queijos p/ ralar

Preparação:

Massa:
• Faça a massa, seguindo os passos da pág. 30 deste livro e coloque numa forma de pizza.
• Rale os queijos escolhidos, um a um, **10 Seg., Vel.9**. Reserve.
• Disponha os queijos sobre a massa, separando-os uns dos outros.
• Leve ao forno pré-aquecido a 225° durante cerca de 15 minutos.

Pizza Margarita
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
Massa Pizza (pág. 30)
30 gr azeite
Gengibre a gosto
Sal e pimenta q.b.
200 gr tomate fresco
150 gr queijo mozzarela

Preparação:
• Escorra bem o queijo mozzarela, corte-o em fatias e coloque-o no cesto da Bimby para acabar de escorrer.
• Numa base para pizzas, estenda a massa, deixando-a fina e unte com azeite.
• Disponha o tomate às rodelas por toda a massa e leve ao forno a 220° durante cerca de 15 minutos.
• Abra o forno e acrescente a mozarella e o gengibre. Regue com azeite e leve ao forno mais 5 minutos.

Pizza de Legumes
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
Massa Pizza (pág. 30)
1 cebola
2 tomates
1 pimento
40 gr azeite
70 gr queijo
1 alho francês
50 gr courgettes
Oregãos e sal q.b.
150 gr polpa de tomate

Preparação:
• Faça a massa, seguindo os passos da pág. 30 deste livro e estenda-a numa forma de pizza.
• Rale o queijo **10 Seg., Vel.9**. Reserve.
• Corte a cebola, o tomate, o alho francês, a courgette e o pimento às rodelas ou pique com **3 toques de Turbo**.
• Coloque alternadamente todos os produtos do recheio, começando pela polpa de tomate, e termine com o queijo, os orégãos e o azeite. Polvilhe com sal.
• Leve ao forno pré-aquecido a 200° durante cerca de 30 minutos.

Pizza de Morcela
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
Massa Pizza (pág. 30)
1 cebola
1 tomate
1 morcela
Azeite q.b.
Orégãos q.b.
200 gr cogumelos
200 gr polpa tomate
200 gr queijo mozarella
50 gr azeitonas s/ caroço

Preparação:
• Forre uma forma de pizza com a massa e com espessura a gosto.
• Rale o queijo **10 Seg., Vel.9**. Reserve.
• Espalhe na superfície a polpa de tomate, queijo mozarella ralado (deixando de parte um bocado para polvilhar), os cogumelos em rodelas, a cebola, o tomate e a morcela. Enfeite com as azeitonas.
• Polvilhe com o queijo ralado e tempere com um fio de azeite, sal e oregãos.
• Leve ao forno a 200° durante cerca de 30 minutos.

Pizza de Legumes, de Morcela e de Atum ►

Pizza Calzone
Bimby: 28 min.

Ingredientes:
Massa Pizza (pág. 30)
70 gr azeite
100 gr bacon
100 gr cebola
200 gr requeijão
1 ovo p/ pincelar
200 gr espinafres
Sal e pimenta q.b.
50 gr queijo parmesão ralado

Preparação:
• Faça a massa e reserve.
• Coloque no copo os espinafres com 300 gr de água e sal e programe **15 Min., Temp.100, Vel. Colher Inversa**. No fim do tempo escorra muito bem e reserve.
• Coloque no copo o bacon, o azeite, a cebola, o sal e a pimenta e triture **5 Seg., Vel.4**. Refogue **8 Min., Temp. 100, Vel.1**.
• Junte os espinafres bem escorridos e estufe mais **5 Min., Temp.100, Vel.1**.
• Forre uma forma de pizza com a massa com a espessura de 5 mm.
• Coloque o preparado em metade da massa, juntando o requeijão e o parmesão.
• Feche a massa tipo meia-lua, pressionando os bordos para que não abram.
• Pincele com o ovo batido e leve ao forno a 200°, durante cerca de 25 minutos.

Pizza Tapada de Bacon e Queijo
Bimby: 10 min.

Ingredientes:
Massa Pizza (pág. 30)
3 cebolas
3 tomates
50 gr azeite
250 gr bacon
25 gr manteiga
1 ovo p/ pincelar
Sal e Pimenta q.b.
40 gr vinho branco
100 gr queijo ralado
1 c. sopa manjericão
200 gr queijo fatiado

Preparação:
• Faça a massa e reserve.
• Pique o bacon com **3 toques de Turbo** e reserve.
• Coloque no copo a cebola, o tomate e o azeite e triture **5 Seg., Vel.5**. De seguida refogue **8 Min., Temp.100, Vel.1**. Tempere com sal e pimenta, junte o manjericão, a manteiga, o vinho branco e o bacon picado e programe **2 Min., Temp.100, Vel.1**.
• Divida a massa em duas partes iguais.
• Forre uma forma de pizza com uma das partes da massa e por cima coloque o preparado e os queijos. Cubra com a outra metade da massa, unindo os bordos. Pincele com ovo batido e deixe descansar 30 minutos.
• Leve ao forno pré-aquecido a 200° durante cerca de 30 minutos.

Pizza com Recheio de Chamuça com Legumes
Bimby: 20 min.

Ingredientes:
Massa Pizza (pág. 30)
Recheio de chamuça (pág. 28)
Azeite q.b.
1 courgette
Azeitonas q.b.
100 gr tomate
2 tomates médios
1 pimento vermelho
150 gr queijo p/ fundir

Preparação:
• Faça a massa de pizza e reserve.
• De seguida, faça o recheio de chamuça seguindo a receita da pág. 44 deste livro. Reserve.
• Triture o tomate, programe **4 Seg., Vel.5**. Reserve.
• Forre uma forma de pizza com a massa. Coloque em primeiro lugar o tomate triturado e por cima o recheio reservado. Corte o tomate às rodelas, as courgettes e o pimento às tirinhas e por fim coloque o queijo, um fio de azeite e as azeitonas.
• Leve ao forno a 200° durante cerca de 30 minutos.

Tarte de Queijo de Cabra

Bimby: 26 min.

Ingredientes p/ massa:

2 ovos
180 gr banha
300 gr farinha

Recheio:

6 ovos
1 cebola
50 gr azeite
200 gr natas
1 alho francês
1 queijo de cabra
Sal e pimenta q.b.
1 courgette média
150 gr batata doce
4 corações de alcachofra
1 c. sopa de cebolinho picado

Preparação:

Massa:

• Coloque no copo todos os ingredientes, e programe **20 Seg., Vel. 6**. Forre a tarteira e reserve.

Recheio:

• Coza a batata com 500 gr de água programando **20 Min., Temp.100, Vel.1**. Escorra e reserve.
• Coloque a cebola, o alho francês e a courgette no copo e dê **4 toques de Turbo**.
• Junte o azeite e programe **5 Min., Temp.100, Vel.Colher Inversa**.
• Junte a batata-doce e a alcachofra e programe **1 Min., Temp.100, Vel.Colher Inversa**. Reserve.
• Coloque no copo as natas, os ovos, o sal e a pimenta, programe **10 Seg., Vel.3**.
• Junte o queijo de cabra e o cebolinho e programe **5 Seg., Vel.4**.
• Deite este creme na tarteira e leve ao forno a 180º durante 35 minutos.

Tarte de Camarão

Bimby: 8 min.

Ingredientes:

Massa Quebrada (pág. 38)
4 ovos
60 gr farinha
500 gr camarão
50 gr manteiga
Sal e pimenta q.b.
1 molho de coentros
200 gr queijo p/ derreter

Preparação:

• Faça a massa, seguindo as indicações da pág. 38. Forre uma tarteira e pique a massa com um garfo. Leve ao forno a 200º cerca de 10 minutos. Reserve.
• Coloque o queijo e os coentros no copo e programe **5 Seg., Vel.4**. Reserve.
• Faça o fumet com 500 gr. de leite, seguindo a receita da pág. 48 do livro Bimby base. Coe e reserve.
• Lave o copo e junte todos os ingredientes, excepto o camarão, o queijo e os coentros e programe **8 Min., Temp.90º, Vel.4**.
• Coloque na tarteira , o queijo, os coentros e o camarão (deixando alguns para decorar a tarte).
• Deite o creme por cima e leve ao forno a 200º cerca de 30 minutos.

Sugestão Bimby:

Em vez de uma tarte grande pode fazer mini-quiches.

Empada de Cozido

Bimby: 45 min.

Ingredientes:

Massa folhada (Pág. 50) - receita a dobrar

Recheio:

Sal q.b.
1 cenoura
1 chouriço
1 farinheira
100 gr bacon
2 peitos de frango
1 morcela (opcional)
250 gr carne de porco
1 couve lombarda média

Preparação:

Massa:

• Faça a massa seguindo os passos da receita da pág. 50. Reserve.
• Coloque no copo o bacon, o chouriço, a carne de porco e os peitos de frango. Cubra com a água e tempere com sal. Coloque o recipiente Varoma com a cenoura, a couve, a farinheira e a morcela. Programe **45 Min., Temp. Varoma, Vel.1**.
• Entretanto, forre a tarteira, reservando metade da massa para tapar.
• Depois de cozidas corte as carnes a gosto. Deixe arrefecer e distribua todos os ingredientes pela tarteira forrada.
• Com a massa reservada tape a tarteira. Pincele com ovo e leve ao forno pré-aquecido a 200º durante cerca de 30 minutos.

Sugestão Bimby:

É um bom aproveitamento para sobras de cozido à portuguesa.

Tarte de Camarão ►

Massa Quebrada
Bimby: 15 seg.

Ingredientes:
70 gr água
300 gr farinha
1 c. café de sal
130 gr manteiga
1 c. café de açúcar

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes pela ordem indicada e programe **15 Seg., Vel.5**.

Almofadinhas de Legumes
Bimby: 10 min.

Ingredientes p/ massa:
Massa Quebrada

Ingredientes p/ recheio:
40 gr azeite
50 gr cenouras
1 ovo p/ pincelar
50 gr cogumelos
100 gr courgettes
Sal e pimenta q.b.
50 gr caldo legumes
50 gr alhos franceses
50 gr espargos (opcional)

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto o ovo e dê **2 a 3 toques de Turbo**.
• Refogue **10 Min., Temp.100, Vel.1** e reserve.
• Estenda a massa numa superfície lisa até obter uma espessura de 4 mm.
• Corte 12 círculos, sendo 6 com 9 mm de diâmetro e os outros 6 com 7 mm.
• Pincele os círculos maiores com o ovo e com eles forre formas de empadas.
• Em cada forma coloque uma colher de sopa do recheio e tape com os círculos mais pequenos, unindo bem para que não saia o creme.
• Pincele com ovo e coloque num tabuleiro. Leve ao forno, previamente aquecido a 220°, durante 15 minutos.

Coca de Verduras e Atum
Bimby: 1 ½ min.

Ingredientes p/ massa:
1 c. chá sal
100 gr água
50 gr azeite
50 gr banha
300 gr farinha
½ c. café açúcar
20 gr fermento padeiro

Ingredientes p/ recheio:
1 c. chá sal
300 gr atum
100 gr azeite
100 gr cebola
100 gr pimento verde
1 c. sopa de pimentão
100 gr courgettes c/ pele
100 gr pimento vermelho

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto o fermento, a farinha e o sal e programe **1 Min, Temp.37, Vel.2**.
• Junte os restantes ingredientes e programe **20 Seg., Vel.6**.
• Num tabuleiro rectangular, estenda a massa até que fique muito fina e pique-a com um garfo.

Recheio:
• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto o atum, e pique **6 Seg., Vel.3 ½** . Junte o atum e envolva com a espátula.
• Cubra a massa com estas verduras e deixe em repouso alguns minutos.
• Leve ao forno pré-aquecido a 225° durante cerca de 20 minutos.

Trouxas de Pescada
Bimby: 25 min.

Ingredientes:
300 gr farinha
100 gr batatas
200 gr manteiga
1 ovo p/ pincelar
6 a 8 lombos de pescada
Sal, pimenta e manjericão q.b.

Preparação:
• Coloque 800 gr de água no copo com as batatas cortadas. No recipiente Varoma, coloque os lombos de pescada, os temperos e programe **25 Min., Temp.Varoma, Vel.1**.
• Reserve o peixe. Escorra as batatas e coloque-as novamente no copo, com os restantes ingredientes e programe **30 Seg., Vel.6**. Deixe descansar cerca de 30 minutos.
• Estenda a massa e envolva os lombos, fechando bem e enfeitando com umas tirinhas de massa, formando um entrelaçado.
• Pincele com ovo, coloque num tabuleiro untado com azeite e leve ao forno a 200°, durante cerca de 25 minutos.

Almofadinhas de Legumes ►

Folhado de Camarão com Ovas de Salmão

Bimby: 18 min.

Ingredientes p/ massa:

Massa folhada (pág. 50)

Ingredientes p/ recheio:

1 cebola
600 gr leite
30 gr azeite
50 gr farinha
50 gr manteiga
500 gr camarão
1 ovo p/ pincelar
Sal e pimenta q.b.
1 embalagem de ovas de salmão p/ decorar

Preparação:

Massa:

• Faça a massa seguindo os passos de receita da pág. 50.
• Estenda a massa, formando rectângulos com cerca de 15 X 10 cm, com ½ cm de espessura.
• Coloque um rectângulo sobre outro e com uma faca de bico, marque um rectângulo à distância de 2 cm da margem, sem que chegue ao fundo.
• Pincele com ovo e leve ao forno pré-aquecido a 220º durante cerca de 20 minutos, até alourar. Reserve.

Recheio:

• Faça o fumet de camarão com as cascas, as cabeças dos camarões e o leite. Programe **5 Min., Temp.90, Vel.5**. Coe o liquido com ajuda do cesto e reserve.
• Coloque a cebola no copo e triture **5 Seg., Vel.5**.
• Junte a manteiga e o azeite e programe **5 Min., Temp.100, Vel.1**.
• Junte os restantes ingredientes, excepto o camarão, incluindo o fumet reservado, e programe **8 Min., Temp.90, Vel.4**.
• Junte os camarões crus, guardando alguns para decorar e programe **30 Seg., Temp.90, Vel.Colher Inversa**.
• Retire o rectângulo de massa marcado antes de ir ao forno e encha a caixa com o recheio, enfeitando com os camarões reservados e as ovas de salmão.

Folhado com 2 Queijos

Bimby: 4 min.

Ingredientes:

Massa Folhada (pág. 50)
200 gr bacon
30 gr manteiga
Sal e pimenta q.b.
75 gr queijo gorgonzola
150 gr queijo emental em cubinhos

Preparação:

• Faça a massa folhada de acordo com a receita deste livro (pág. 50).
• Estenda a massa folhada com um rolo sobre uma bancada enfarinhada, formando um rectângulo grande. Apare as extremidades com uma faca.
• Coloque no copo o bacon, dê **2 toques de Turbo** e junte a manteiga. Deixe estufar **4 Min., Temp.100, Vel.1**.
• Junte os queijos, o sal e a pimenta, programe **10 Seg., Vel.2**.
• Coloque o preparado sobre a massa, humedecendo as pontas com um pouco de água, e dobre tipo rebuçado.
• Coloque a massa já enrolada num tabuleiro e leve ao forno cerca de 30 minutos à temperatura de 200º.

Empadas de Queijo e Nozes

Bimby: 4 min.

Ingredientes p/ massa:

1 c. café
200 gr água
50 gr banha
400 gr farinha
1 saq. fermento padeiro

Ingredientes p/ recheio:

Pimenta q.b.
50 gr azeite
50 gr bacon
50 gr vinho branco
150 gr miolo de noz
100 gr queijo a gosto
100 gr queijo ovelha curado

Preparação:

Massa:

• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **1 Min., Vel.6**.
• Em seguida, programe **2 Min., Vel. Espiga** e deixe repousar 30 minutos. Reserve.

Recheio:

• Coloque no copo todos os ingredientes e pique **5 Seg., Vel.4**.
• Junte a massa a este preparado e programe **1 Min., Vel. Espiga**.
• Deixe repousar durante 30 minutos.
• Unte com azeite formas de empadas e coloque nelas a massa.
• Coloque as formas num tabuleiro e leve ao forno a 50º durante 30 minutos.
• Em seguida, aumente a temperatura para 200º, mais 30 minutos.

Folhado de Camarão com Ovas de Salmão ▸

Strudel de Queijo
Bimby: 13 min.

Ingredientes p/ massa:
3 ovos
1 c. chá sal
80 gr água
400 gr farinha
50 gr manteiga

Ingredientes p/ recheio:
4 ovos
250 gr queijo
50 gr manteiga
200 gr espinafres
Sal e pimenta q.b.

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo a manteiga, a água e o sal, programe **5 Min., Temp.100, Vel.2**.
• Junte a farinha e programe **2 Min., Vel.3**.
• Junte os ovos já batidos e programe **1 Min., Vel.3**.
• Retire para uma taça e deixe repousar tapada com um pano, durante 30 minutos.

Recheio:
• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto o queijo, programe **5 Min., Temp.100, Vel. Colher Inversa**.
• Junte o queijo e programe **30 Seg., Vel. Colher Inversa**.
• Estique a massa com um rolo polvilhando a bancada enfarinhada, de modo a obter uma camada o mais fina possível e pincele com manteiga.
• Distribua o recheio pela massa, deixando 1 cm na extremidade e enrole como um travesseiro. Molhe as extremidades para que agarre bem.
• Coloque num tabuleiro untado com manteiga e leve ao forno cerca de 50 minutos à temperatura de 180°, pincelando de quando em quando com azeite ou manteiga.

Sugestão Bimby:
Sirva quente com uma salada.

Sonhos de Bacalhau
Bimby: 8 min.

Ingredientes:
1 c. café sal
250 gr água
Óleo p/ fritar
170 gr farinha
50 gr manteiga
4 ovos grandes
1 c. sopa banha
1 c. chá fermento em pó
300 gr bacalhau demolhado

Preparação:
• Pese a farinha e o fermento. Reserve.
• Coloque no copo o bacalhau e desfie **5 Seg., Vel.4**. Reserve.
• Coloque no copo a água, a manteiga, a banha e o sal e programe **8 Min., Temp.100, Vel.1**.
• Junte a farinha e o fermento de uma só vez e programe **15 Seg., Vel.4**.
• Numa taça bata os ovos e com a máquina na **Vel. 4**, junte-os lentamente ao preparado.
• Por fim, junte o bacalhau reservado e programe **5 Seg., Vel.4**.
• Deixe repousar durante 15 minutos e frite ou leve ao forno a 200°.

Peito de Frango Enrolado
Bimby: 20 Seg

Ingredientes p/ massa:
1 ovo
Sal q.b.
300 gr farinha
150 gr manteiga

Ingredientes p/ recheio:
1 ovo
Sal q.b.
6 peitos frango
6 fatias fiambre
1 pimento vermelho

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo todos os ingredientes, e programe **20 Seg., Vel. 6**.
• Deixe descansar 15 minutos.

Recheio:
• Coloque o pimento no copo e dê **3 toques de Turbo**.
• Abra os peitos de frango, já temperados com sal. Em cada um, coloque uma fatia de fiambre e um pouco de pimento. Enrole os peitos, prendendo com um palito.
• Estenda a massa, e nela enrole os peitos de frango individualmente. Pincele com ovo.
• Coloque-os num tabuleiro forrado com papel de estanho. Leve ao forno 30 minutos a 200°.

Strudel de Queijo ►

Massa Fresca
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
4 ovos
1 c. café sal
400 gr farinha
1 c. sopa azeite

Preparação:
• Coloque no copo os ingredientes e programe **20 Seg., Vel.6**. De seguida programe **2 Min., Vel.Espiga**.
• Retire a massa para uma taça. Deixe descansar 15 minutos. Molhe as mãos em azeite e forme bolas. Estenda uma a uma numa superfície enfarinhada o mais fina possível. Corte em placas dando o formato desejado (lasanha, canelones, esparguete, etc.).

Lasanha com Creme de Fiambre e Bacon
Bimby: 12 min.

Ingredientes p/ recheio:
2 cebolas
2 pimentos
40 gr azeite
40 gr queijo
250 gr bacon
350 gr fiambre
2 dentes de alho
Sal e pimenta q.b.
1 molho de coentros
1 emb. massa fresca ou receita deste livro

Molho Béchamel:
500 gr leite
90 gr farinha
60 gr manteiga
Sal, pimenta e noz moscada

Preparação:

Recheio:
• Coloque o pimento no copo e dê **2 a 3 toques de Turbo**. Reserve.
• Sem lavar o copo coloque a cebola e o alho, triture **5 Seg., Vel.5**. Junte o azeite e o pimento e refogue **5 Min., Temp.100, Vel.1**.
• De seguida junte os restantes ingredientes, excepto a massa da lasanha e dê **2 toques de Turbo**, e programe **1 Min., Vel.Colher Inversa**. Reserve.

Molho Béchamel:
• Coloque todos os ingredientes no copo e programe **8 Min., Temp.90, Vel.4**.
• Coloque o molho num pirex. Recheie os rolos e feche-os com a ajuda de um palito, coloque-os no pirex de acordo com a fotografia.
• Leve ao forno cerca de 25 a 30 min.

Chamuças
Bimby: 21 min.

Ingredientes p/ massa:
1 c. chá sal
300 gr água
500 gr farinha
1 c. sopa óleo

Ingredientes p/ recheio:
1 malagueta
1 c. sopa açafrão
2 cebolas médias
1 c. sopa gengibre
1 c. sopa cominhos
400 gr carne picada
1 molho de coentros
2 c. sopa cravinho em grão

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto a farinha e programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte a farinha e programe mais **15 Seg., Vel.6**.
• Estenda a massa o mais fino que conseguir e corte em rectângulos de 15x5 cm.

Recheio:
• Pique o cravinho, as cebolas e os coentros **5 Seg., Vel.4**.
• Junte a carne e os tempêros e programe **20 Min., Temp.100, Vel.Colher Inversa**. Retire o copo medidor, para que o molho da carne evapore.
• Recheie a massa, dobrando-a como está na figura, molhando as extremidades com água para que fechem bem.
• Frite em óleo abundante e muito quente.

Lasanha com Creme de Fiambre e Bacon ►

Rolo de Queijo e Fiambre (Rocambole)
Bimby: 1 min.

Ingredientes p/ massa:
1 ovo
1 c. chá sal
150 gr óleo
200 gr leite
20 gr açúcar
600 gr farinha
1 saq. fermento padeiro

Ingredientes p/ recheio:
Orégãos q.b.
1 c. sopa azeite
200 gr queijo fresco
200 gr fiambre fatiado
1 c. sopa sementes gergelim

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **1 Min., Vel. 6**.
• Estenda a massa numa superfície polvilhada com farinha, reservando um pouco para decorar o rolo.
• Distribua o fiambre e o queijo pela sua superfície e tempere com o azeite e orégãos.
• Enrole como uma torta.
• Estenda a massa que deixou reservada e corte tiras com aproximadamente 1x10 cm.
• Coloque as tiras sobre o rocambole, fazendo um xadrez. Salpique com as sementes de gergelim e coloque num tabuleiro forrado com papel de estanho.
• Deixe repousar até que o seu volume aumente para o dobro.
• Leve ao forno pré-aquecido a 180° durante cerca de 40 minutos.

Rolo de Carne com Cogumelos e Manjericão
Bimby: 11 min.

Ingredientes p/ massa:
1 c. café sal
20 gr azeite
500 gr farinha
300 gr manteiga
1 c. sopa manjericão
200 gr batatas cozidas

Ingredientes p/ recheio:
200 gr leite
40 gr farinha
70 gr manteiga
1 ovo p/ pincelar
2 dentes de alho
150 gr cogumelos
300 gr carne picada
Sal, pimenta e cominhos em pó q.b.

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo todos os ingredientes, e programe **30 Seg., Vel. 6**.
• Embrulhe em película e leve ao frigorífico durante 30 minutos.

Recheio:
• Coloque no copo os dentes de alhos e triture **10 Seg., Vel.5**.
• Junte a manteiga, a carne picada, os cogumelos e os temperos, programe **5 Min., Temp.100, Vel.1**.
• Junte o leite e a farinha e programe **5 Min., Temp. Varoma, Vel.1**.
• Pré-aqueça o forno a 200°.
• Estenda a massa com um rolo, formando um rectângulo com cerca de 25x35 cm e espalhe o recheio, deixando uma margem de 2 cm sem recheio.
• Enrole como se fosse uma torta, e coloque num tabuleiro forrado com papel de alumínio. Pincele com o ovo batido e leve ao forno durante 30 minutos.

Sugestão Bimby:
Acompanhe com molho de tomate (livro Bimby base pág. 18) e legumes a gosto cozidos na Varoma.

Torcidos
Bimby: 35 seg.

Ingredientes:
1 c. café sal
Queijo ralado
150 gr cerveja
500 gr farinha
200 gr manteiga

Preparação:
• Coloque no copo a cerveja e a manteiga e programe **15 Seg., Vel.6**.
• Junte a farinha e o sal e programe **20 Seg., Vel.6**. Deixe repousar 15 minutos.
• Numa superfície polvilhada com queijo ralado, estenda a massa até que fique com espessura de 1 cm. Polvilhe-a com queijo ralado e passe de novo o rolo para que este seja absorvido.
• Faça tiras finas, torça-as e coloque-as num tabuleiro untado.
• Leve ao forno pré-aquecido a 180°, durante cerca de 10 minutos até alourar.

Sugestão Bimby:
Se os deseja doces, passe-os por açúcar em vez de queijo ralado.

Rolo de Carne com Cogumelos e Mangericão ►

DOCES

1º Passo:
Dobre a massa em 3 partes, colocando uma sobre a outra, dobrando da direita para a esquerda.

2º Passo:
Estenda novamente a massa formando outro rectângulo e dobre conforme o passo anterior. Repita esta operação 3 a 4 vezes.

3º Passo:
Deixe repousar mais 20 minutos e pode utilizar a massa para a receita que desejar.

Massa Folhada

Bimby: 30 seg.

Ingredientes:

1 c. chá sal
400 gr farinha
180 gr água fria
400 gr manteiga congelada cortada aos quadrados de 1cm

Preparação:

• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **30 Seg., Vel.6**. Retire a massa do copo, faça uma bola e enfarinhe-a muito bem. Coloque num saco de plástico e deixe repousar cerca de 30 minutos no frigorífico.

• Retire a massa do frigorífico, enfarinhe muito bem a bancada e estenda a massa de maneira a formar um rectângulo.

• Seguidamente proceda conforme os passos das fotografias.

Mil Folhas com Ovos Moles

Ingredientes:

Massa folhada - faça a receita a dobrar
1 ovo p/pincelar
Açúcar em pó q.b.
Ovos moles – livro Bimby base (pág. 118)

Preparação:

Massa:

• Faça a massa seguindo os passos da receita da Massa Folhada.

• Numa superfície enfarinhada, estenda a massa até ficar com 1 cm de espessura, formando dois círculos com cerca de 30 cm de diâmetro.

• Leve estas duas partes separadamente ao forno, pré-aquecido a 220º durante cerca de 20/25 minutos, até folhar e ficar dourado.

• Deixe arrefecer e recheie com os ovos moles entre as placas.

• Enfeite com açúcar em pó.

Jesuitas

Bimby: 20 seg.

Ingredientes:

Massa folhada
200 gr açúcar
2 claras de ovo
1 c. chá sumo de limão
100g miolo amêndoa p/ enfeitar

Preparação:

• Faça a massa seguindo a receita da Massa Folhada.

• Pique as amêndoas dando **3/4 golpes Turbo**. Reserve.

• Pulverize o açúcar **10 Seg., Vel.9**. Junte as claras, o sumo de limão e programe **20 Seg., Vel.4**. Reserve.

• Estique a massa folhada, até que esteja bem fina e sobre ela espalhe o glace até 1 cm de borda de modo uniforme. Enfeite com as amêndoas picadas.

• Corte a massa aos triângulos de tamanho a gosto, aproveitando a massa ao máximo, coloque-os num tabuleiro untado e deixe repousar uns minutos.

• Leve ao forno pré-aquecido a 200º durante cerca de 10 minutos. O glace tem que ficar da cor de café com leite.

Mil Folhas com Ovos Moles ►

1º Passo:
Dobre o rectângulo em 3 partes, dê-lhe meia volta para a direita e estique formando novo rectângulo. Repita 3 vezes esta operação e envolva-a outra vez em película aderente, deixando-a mais 30 minutos no frigorífico.

2º Passo:
Estique a massa e corte em triângulos do tamanho desejado.

3º Passo:
Enrole os triângulos, podendo encurvar as pontas. Pincele com ovo batido.

Croissants

Bimby: 18 min.

Ingredientes p/ massa:

120 gr leite
50 gr açúcar
½ c. café sal
1 ovo grande
100 gr manteiga
500 gr farinha extra fina
1 saq. fermento padeiro
1 c. chá açúcar baunilhado

Calda de açúcar:

150 gr água
150 gr açúcar

Preparação:

• Coloque no copo o leite, 50 gr de manteiga, o açúcar e o sal, programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte o fermento, o ovo, a farinha e o açúcar baunilhado, programe **10 Seg., Vel.6**.
• Programe mais **2 Min., Vel.Espiga**. Retire a massa, envolva em película aderente e deixe repousar 30 minutos.
• Coloque a massa sobre uma superfície enfarinhada e estique-a até ficar bem fina, formando um rectângulo.
• Pincele com a restante manteiga derretida, deixando as bordas por pincelar.
• Siga os passos das fotografias.
• Finalmente, leve ao forno pré-aquecido a 180º durante cerca de 15 minutos.
• Prepare a calda de açúcar, colocando no copo, a água e o açúcar, programe **15 Min., Temp.100, Vel.2**.
• Depois de cozidos, pincele-os com a calda, para que brilhem.

Rolo Folhado de Requeijão com Alperces

Bimby: 7 min.

Ingredientes:

Massa folhada (pág. 50) – faça a receita a dobrar
3 ovos
30 gr rum
150 gr açúcar
500 gr requeijão
Sumo de 1 limão
100 gr alperces secos
Canela e açúcar em pó q.b.

Preparação:

• Faça a massa folhada, seguindo os passos da receita da pág. 50. Reserve.
• Coloque a borboleta no copo e bata as claras em castelo programando **4 Min., Vel.3½**. Reserve.
• Pré aqueça o forno a 220º.
• Sem lavar o copo, coloque os alperces e o rum, triture **5 Seg., Vel.6**. Reserve.
• Coloque o requeijão, o sumo de limão, as gemas e o açúcar e programe **3 Min., Vel.3**.
• Junte os alperces e o rum e programe **5 Seg., Vel.3**.
• Junte as claras em castelo, programe **5 Seg., Vel.5**.
• Estenda a massa folhada numa bancada enfarinhada, com uma espessura de cerca de 6 mm, e verta o recheio. Enrole como uma torta, picando com um garfo para respirar.
• Leve ao forno cerca de 25 minutos ate a massa ficar dourada.
• Deixe arrefecer e polvilhe com canela e açúcar em pó.

Croissants ►

Crepes Doces

Bimby: 8 min.

Ingredientes p/ massa:

Massa dos Crepes Salgados (pág. 26) juntando 50 gr açúcar

Recheio de chocolate:

200 gr natas
40 gr manteiga
400 gr chocolate em tablete
1 c. sobremesa farinha maizena

Preparação:

• Coloque no copo as natas e programe **5 Min., Temp.70, Vel.4**.
• Junte o chocolate partido em pedaços e programe **15 Seg., Vel.6**.
• Junte a manteiga e a maizena e programe **1 Min., Temp.70, Vel.3**.
• Deixe arrefecer antes de rechear os crepes.

Recheio de baunilha:

2 gemas
250 gr leite
120 gr açúcar
30 gr farinha maizena
1 c. café mal cheia baunilha em pó

Preparação:

• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **7 Min., Temp.80, Vel.4**.
• Deixe arrefecer antes de rechear os crepes

Recheio para crepes suzette:

30 gr rum
20 gr água
70 gr açúcar
Sumo de 2 laranjas
1 c. sopa de licor de laranja (tríplice)

Preparação:

• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **10 Min., Temp.Varoma, Vel.1**, até que o preparado engrosse um pouco.
• Deixe arrefecer antes de rechear.

Recheio de maçã:

20 gr manteiga
Sumo de 1 limão
Noz moscada, q.b.
40 gr vinho branco
800 gr maçã reineta
100 gr açúcar amarelo
1 c. sobremesa canela

Preparação:

• Descasque as maçãs e coloque-as no copo, com os restantes ingredientes, programe **20 Min., Temp.90, Vel.1**.
• Deixe arrefecer e recheie os crepes.

Pastéis de Iogurte e Fruta

Bimby: 6 min.

Ingredientes p/ massa:

1 gema
50 gr água
100 gr açúcar
250 gr farinha
70 gr manteiga

Ingredientes p/ recheio:

2 ovos
150 gr açúcar
Sumo de 2 limões
2 iogurtes naturais
Fruta fresca p/ decorar
1 c. sopa farinha maizena

Preparação:

Massa:

• Coloque no copo todos os ingredientes, e programe **20 Seg., Vel. 6**.
• Forre formas de queques e reserve.

Recheio:

• Lave o copo muito bem e bata as claras em castelo com a borboleta, programando **3 Min., Vel.4**. Reserve.
• Mantenha a borboleta no copo, coloque os restantes ingredientes e programe **3 Min., Vel.3½** .
• Junte as claras em castelo e programe **6 Seg., Vel.4**.
• Deite este recheio nas formas e leve ao forno a 180° durante cerca de 20 minutos.
• Deixe arrefecer, desenforme e decore com fruta fresca. Opcionalmente pode decorar com chantilly.

Sugestão Bimby:

Em vez de formas pequenas, pode usar uma forma grande sendo uma excelente sobremesa.

Crepes Doces ▸

Panetonne
Bimby: 6 min.

Ingredientes p/ massa base:
100 gr água
150 gr farinha
20 gr fermento padeiro

Ingredientes p/ recheio:
5 ovos
1 c. chá sal
130 gr água
200 gr açúcar
400 gr farinha
120 gr manteiga
Casca de 1/2 limão
Casca de 1/2 laranja
30 gr fermento padeiro
150 gr fruta cristalizada picada
2 colheres vinho do Porto ou Moscatel
100 gr de passas de corintos s/ sementes

Preparação:
• Prepare a massa base no dia anterior. Coloque todos os ingredientes no copo e programe **6 Seg., Vel.6** e depois **2 Min., Vel. Espiga**. Coloque a massa dentro de um saco de plástico, feche com muito ar dentro e leve ao frigorífico toda a noite para que fermente.
• No dia seguinte coloque no copo o açúcar e as cascas e rale **20 Seg. Vel.9**.
• Junte o resto dos ingredientes, excepto as frutas e as passas e programe **30 Seg., Vel.5**, até ficar homogéneo.
• Junte as passas e as frutas e programe **3 Min., Vel. Espiga**.
• Com a massa base, forre uma forma própria para panetonne com papel de estanho.
• Deite o recheio na forma e leve ao forno 2 horas a 30°/40°.
• Pincele a parte de cima com manteiga derretida e leve novamente ao forno a 180° durante mais uma hora, com cuidado para que não se queime por cima.
• Deixe arrefecer e desenforme.

Blattertorte
Bimby: 35 Seg.

Ingredientes:
120 gr açúcar
1 clara de ovo
250 gr farinha
250 gr manteiga
Açúcar p/ polvilhar
Compotas variadas
150 gr miolo amêndoa

Preparação:
• Pulverize o açúcar **10 Seg., Vel.9**. Reserve.
• Pique o miolo de amêndoa, **10 Seg., Vel.5**.
• Junte os restantes ingredientes e programe **15 Seg., Vel.6**.
• Divida a massa em 4 ou 5 partes iguais e estenda muito fina, formando bolachas com 30 cm de diâmetro. Leve-as ao forno a 200°, durante cerca de 12 a 15 minutos, até ficarem douradas. Deverá fazer 4 ou 5 bolachas iguais. Terá que ter muito cuidado no manuseamento das bolachas, pois como são muito finas quebram-se com facilidade.
• Deixe arrefecer as bolachas e coloque umas em cima das outras, intercalando com as compotas.
• Enfeite com açúcar em pó.

Triângulos Crocantes
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
100 gr leite
100 gr açúcar
300 gr farinha
50 gr manteiga
100 gr miolo noz
1 c. chá fermento em pó

Preparação:
• Pique a noz em **8 Seg., Vel.5**. Retire e reserve.
• Sem lavar o copo coloque os restantes ingredientes e programe **3 Min., Vel.6** e deixe repousar 30 minutos.
• Numa superfície enfarinhada estenda a massa até ficar com 4 mm de espessura, picando-a com um garfo.
• Salpique-a massa com as nozes picadas e corte em triângulos.
• Unte um tabuleiro com manteiga e polvilhe com farinha, coloque os triângulos com a ajuda de uma espátula.
• Leve ao forno a 180° cerca de 15 minutos. Quando terminar este tempo, retire de imediato para que não se partam.

Blattertorte ▸

Strudel de Maçã
Bimby: 3 min.

Ingredientes p/ massa:
1 ovo
½ c. café sal
30 gr açúcar
100 gr água
50 gr manteiga
300 gr farinha extra fina

Recheio:
1 limão
100 gr nozes picadas
500 gr maçãs reinetas
150 gr açúcar amarelo
1 c. chá canela em pó
150 gr passas de corinto
150 gr manteiga derretida

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo todos os ingredientes excepto a farinha e programe **10 Seg., Vel.4**.
• Junte a farinha e programe **3 Min., Vel.Espiga**. Retire a massa do copo, coloque-a num saco de plástico e deixe repousar 15 minutos.
• Polvilhe um pano grande com farinha e estenda a massa deixando-a muito fina e fazendo um rectângulo.
• Coloque as mãos por debaixo da massa e vá esticando até que fique finíssima, mas sem romper.
• Pincele a massa com manteiga derretida e reserve-a tapada com um pano.

Recheio:
• Coloque no copo as maçãs descascadas e a canela e programe **4 Seg., Vel.3½**. Acrescente umas gotas de sumo de limão.
• Coloque na massa o açúcar, as passas, as nozes picadas e por cima, coloque as maçãs e a manteiga derretida que sobrou, deixando um pouco para pincelar.
• Comece a enrolar com o pano, apertando a massa ao mesmo tempo. Antes de acabar de enrolar, pincele o extremo com um pouco de água para que feche bem.
• Pincele com manteiga derretida e leve ao forno a 180º durante cerca de 30 minutos.

Sugestão Bimby:
Sirva com creme inglês (livro Bimby base pág. 110) ou uma bola de gelado a gosto.

Concha de Chocolate Recheada com Natas e Morangos
Bimby: 4 min.

Ingredientes p/ massa:
70 gr água
½ c. chá sal
350 gr farinha
1 c. sopa açúcar
130 gr manteiga
2 c. sopa cacau em pó

Recheio:
600 gr natas
50 gr açúcar
4 folhas de gelatina
200 gr queijo Filadélfia
500 gr morangos ou outra fruta a gosto

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **20 Seg., Vel.6**.
• Envolva a massa num plástico e coloque no frigorífico 20 minutos.
• Estenda a massa numa bancada enfarinhada de modo que não fique muito fina. Coloque uma forma c/ 20 cm de diâmetro virada para baixo e pressione a massa com as mãos para que fique bem marcada na forma. Corte a massa que sobrou da forma em redondo.
• Pique a massa com um garfo e leve ao forno pré-aquecido a 180º cerca de 15 minutos.
• Desenforme com cuidado para que não se parta e deixe arrefecer totalmente.

Recheio:
• Coloque a borboleta no copo e junte as natas e o queijo bem frio e programe **3 Min., Vel.4**. Junte o açúcar e a gelatina derretida em 2 colheres de sopa de água e programe **5 Seg., Vel.4**.
• Recheie a forma de chocolate com o creme obtido e enfeite com fruta a gosto.

Sugestão Bimby:
Pode polvilhar com açúcar em pó, pulverizado na Bimby.

Concha de Chocolate Recheada com Natas e Morangos ►

Tarte de Laranja
Bimby: 31 min.

Ingredientes p/ massa:
1 ovo
50 gr açúcar
250 gr farinha
125 gr manteiga

Ingredientes p/ recheio:
50 gr natas
300 gr leite
400 gr água
50 gr manteiga
2 ovos + 3 gemas
Sumo de 6 laranjas
Casca de 3 laranjas
60 gr farinha maizena
200 gr + 100 gr açúcar

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo todos os ingredientes, e programe **20 Seg., Vel. 6**.
• Forre a tarteira com esta massa, pique-a com um garfo e leve ao forno cerca de 15 minutos a 180°. Reserve.

Recheio:
• Com o copo bem limpo e com a borboleta colocada, bata as natas **2 Min., Vel.4**. Esteja atento para que não passem a manteiga. Reserve.
• Coloque no copo bem seco, a casca das laranjas (sem a parte branca) e rale **10 Seg., Vel.9**. Junte a água e 200 gr. de açúcar e programe **20 Min., Temp. Varoma, Vel.2**. Reserve.
• Sem lavar o copo, coloque os restantes ingredientes, excepto as natas e programe **8 Min., Temp.90, Vel.4**.
• Junte as natas batidas (chantilly) e o reservado e programe **30 Seg., Vel.3**.
• Deite este creme na tarteira e leve ao frigorífico cerca de 1 hora antes de servir.

Tarte de Limão com Nozes
Bimby: 5 min.

Ingredientes p/ massa:
Sumo 1 limão
250 gr farinha
125 gr manteiga
70 gr açúcar amarelo

Ingredientes p/ recheio:
3 ovos
200 gr natas
100 gr nozes
Sumo 1 limão
50 gr manteiga
125 gr açúcar amarelo

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo todos os ingredientes, programe **30 Seg., Vel.6**.
• Forre a tarteira e pique a massa com um garfo. Leve ao forno cerca de 15 minutos a 200°. Reserve.

Recheio:
• Pique as nozes com **2 toques de Turbo** para que fiquem grossas e reserve.
• Sem lavar o copo, coloque a manteiga, o açúcar e o sumo de limão, programe **3 Min., Temp.70, Vel.1**.
• Junte os ovos e as natas, programe **2 Min., Vel.3**.
• Distribua as nozes trituradas sobre a massa, e por cima deite o preparado.
• Leve ao forno a 180° durante cerca de 20 minutos.

Tarte de Pêra
Bimby: 8 min.

Ingredientes:
Massa Sablé (pág. 68)

Ingredientes p/ recheio:
5 gemas
400 gr leite
150 gr açúcar
30 gr manteiga
40 gr vinho do Porto
40 gr farinha maizena
6 pêras descascadas e laminadas

Preparação:

Massa:
• Forre uma tarteira com a massa sablé e pique com um garfo.
• Leve ao forno a 180° durante cerca de 10 a 15 minutos. Reserve.

Recheio:
• Coloque no copo as gemas, o leite, o açúcar e a maizena e programe **8 Min., Temp.90°, Vel.2 ½**. Junte o vinho do Porto e a manteiga e programe **30 Seg., Vel.2½**.
• Deite o recheio na tarteira, alise com uma faca e decore com as pêras laminadas.
• Leve ao forno a 180° durante cerca de 15 minutos.

Sugestão Bimby:
Depois de arrefecer, pincele a tarte com compota de fruta a gosto.

Tarte de Limão com Nozes ►

Profiteroles
Bimby: 12 min.

Ingredientes:
Massa Choux - Livro Bimby base (pág. 24)
2 gemas
25 gr leite
150 gr açúcar
30 gr maizena
1 c. chá café solúvel

Preparação:

Massa
• Faça a massa seguindo os passos da receita do Livro Bimby base (pág. 24). Reserve
• Coloque todos os ingredientes no copo e programe **7 Min., Temp.80, Vel.4**. Deixe arrefecer o creme antes de rechear os chouxs.

Sugestão Bimby:
Pode rechear também com chantilly (Livro Bimby base - pág. 110), molho de chocolate (pág. 68) ou polvilhar com açúcar em pó.

Trança Recheada
Bimby: 10 min.

Ingredientes p/ massa:
Massa brioche (pág. 78)

Recheio:
100 gr nozes
30 gr manteiga
200 gr frutas cristalizadas
1 ovo batido c/ água p/ pincelar

Calda de açúcar p/ pincelar:
50 gr água
100 gr açúcar

Preparação:
• Pique as nozes com **3 golpes de Turbo**. Reserve.
• Pique as frutas cristalizadas com golpes de turbo até estarem bem picadas. Reserve.
• Faça a massa de brioche e estenda-a muito fina formando um rectângulo. Dobre ao meio e corte tiras sem chegar ao fim da massa.
• Pincele toda a superfície com manteiga derretida e coloque no centro as frutas cristalizadas e por cima as nozes picadas.
• Feche a trança, entrelaçando as tiras da direita para a esquerda até ao final. Pincele a trança com ovo batido.
• Pré-aqueça o forno a 180° e coza durante cerca de 25 minutos.
• Prepare a calda de açúcar, colocando a água e o açúcar no copo. Programe **10 Min., Temp.100, Vel.2**.
• Quando tirar a trança do forno, pincele com a calda de açúcar para que fique brilhante.

Sugestão Bimby:
Pode usar o recheio do strudel de maçã (pág. 58) ou qualquer recheio salgado.

Tarte de Iogurte e Pêssego
Bimby: 2 min.

Ingredientes:
Massa Sablé (pág. 68)
1 ovo
50 gr açúcar
100 gr natas liquidas
625 gr iogurte natural
480 gr pêssego de lata
1 c. sopa de sumo limão
2 c. sopa de farinha de milho
½ c. café essência baunilha (opcional)

Preparação:
• Forre uma tarteira com a massa sablé. Reserve.
• Escorra os pêssegos e triture-os com **3 golpes de Turbo**. Distribua pela tarteira.
• Coloque a borboleta no copo e bata as natas **12 Seg., Vel.3**. Junte o açúcar, a gema, o sumo de limão, farinha de milho e a essência de baunilha e programe **15 Seg., Vel.4**. Reserve.
• Lave bem o copo e novamente com a borboleta, bata a clara em castelo **1 Min., Temp.37, Vel.3½**.
• Envolva ao preparado anterior com a ajuda da espátula.
• Deite esta mistura sobre os pêssegos e leve ao forno a 170° durante cerca de 50 minutos, até que fique dourada.

Choux ▸

Filhós com Mel

Bimby: 7 Min.

Ingredientes:

5 ovos
100 gr mel
25 gr azeite
1 c. café sal
1 kg farinha
25 gr banha
Óleo p/ fritar
50 gr aguardente
Sumo de 1 laranja

Preparação:

- Coloque no copo o azeite e a banha e programe **2 Min., Temp.100, Vel.2**.
- Junte os restantes ingredientes, excepto o mel e programe **30 Seg., Vel.6**. De seguida programe **3 Min., Vel.Espiga**. Deixe repousar durante 30 minutos.
- Estenda a massa com um rolo e corte com um carretilho tiras de 15x2 cm.
- Aqueça bem o óleo e frite.
- Derreta o mel no copo com uma colher de sopa de água durante **2 Min., Temp.50, Vel.1**. Na hora de servir, cubra as filhozes com o mel derretido.

Filhós de Natal

Bimby: 7 min.

Ingredientes:

3 ovos
250 gr água
80 gr açúcar
½ c. café sal
Óleo p/ fritar
300 gr farinha
Casca de 1 laranja
50 gr vinho do porto
Açúcar e canela p/ polvilhar

Preparação:

- Coloque a casca da laranja no copo e rale **10 Seg., Vel.9**.
- Junte todos os ingredientes excepto as claras, e programe **3 Min., Vel.3**. Reserve e deixe repousar 20 minutos.
- Com o copo bem limpo, coloque a borboleta e bata as claras em castelo, programando **4 Min., Vel.4**.
- Junte ao preparado anterior e envolva com a espátula.
- Aqueça o óleo numa frigideira e mergulhe o molde de filhós (que pode ser em forma de estrela). Quando a forma estiver bem quente, retire, escorra o óleo. Mergulhe o molde na massa preparada. Volte colocar no óleo.
- Solte a filhós sacudindo a forma p/ que frite. Repite o processo até terminar a massa. Passe as filhozes ainda quentes por açúcar e canela.

Filhós de Queijo

Bimby: 8 min.

Ingredientes:

6 ovos
200 gr. natas
100 gr. açúcar
400 gr. farinha
50 gr. manteiga
400 gr. queijo fresco
2 c. chá fermento em pó
Óleo, canela e açúcar q.b.

Preparação:

- Coloque no copo os ovos, as natas e o açúcar e programe **7 Min., Temp.90, Vel.Colher Inversa**.
- Junte a farinha, o fermento e a manteiga e programe **10 Seg., Vel.6**.
- Junte o queijo fresco e programe **1 Min., Vel.6**.
- Deixe a massa repousar durante cerca de 1 hora.
- Frite as filhozes em óleo e passe-as por açúcar e canela.

Sonhos de Abóbora

Bimby: 27 min.

Ingredientes:

3 ovos
800 gr água
Óleo p/ fritar
150 gr açúcar
500 gr farinha
1500 gr abóbora
30 gr aguardente
½ saq. fermento padeiro
Raspa e sumo de 1 laranja
Açúcar e canela p/ envolver

Preparação:

- Com o copo bem seco, coloque a casca de laranja (sem a parte branca) e rale **10 Seg., Vel.9**. Reserve.
- Coloque a abóbora cortada em pedaços no recipiente Varoma. No copo deite 800 gr. de água e programe **25 Min., Temp. Varoma, Vel.1**.
- Escorra bem e triture no copo, programando **30 Seg., Vel.9**.
- Adicione à abóbora todos os ingredientes, excepto a farinha e o fermento, programe **30 Seg., Vel.6**.
- Junte a farinha e o fermento e programe **1 Min., Vel.6**. Deixe descansar cerca de 30 minutos e depois frite em óleo abundante, deitando cerca de uma colher de sopa de massa por sonho.
- Coloque-os sobre papel absorvente e de seguida envolva-os em açúcar e canela.

Sonhos de Abóbora ▸

Coscorões
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
Sal q.b.
100 gr água
Óleo p/ fritar
400 gr farinha
80 gr manteiga
30 gr aguardente
Sumo de 1 laranja
Açúcar e canela p/ polvilhar

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **1 Min., Vel.6**.
• Em seguida programe mais **2 Min., Vel.Espiga**.
• Coloque esta massa numa tigela, tape com um pano e deixe descansar 20 minutos.
• Polvilhe uma bancada com farinha e estenda a massa até ficar muito fina.
• Corte com uma carretilha frisada em rectângulos a gosto, dando dois golpes no meio de cada rectângulo.
• Frite dos dois lados em óleo com temperatura média. Escorra e passe de imediato pelo açúcar e canela.

Coscorões de Laranja
Bimby: 3 Min.

Ingredientes:
Sal q.b.
50 gr azeite
150 gr água
Óleo p/ fritar
450 gr farinha
40 gr aguardente
Sumo de 1 laranja
1 saq. fermento padeiro
Açúcar e canela p/polvilhar

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto a farinha e programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte a farinha e programe **2 Min., Vel. Espiga**.
• Deixe repousar cerca de 1 hora.
• Forme pequenos rectângulos de massa, frite em óleo abundante e bem quente, até ficarem alourados.
• Polvilhe com açúcar e canela.

Bolas de Berlim
Bimby: 4 min.

Ingredientes p/ Massa I:
2 ovos
50 gr leite
130 gr farinha
1 saq. fermento padeiro

Ingredientes p/ Massa II:
30 gr rum
300 gr leite
½ c. café sal
150 gr açúcar
550 gr farinha
100 gr manteiga
Casca de 1 laranja

Preparação:

Massa I:
• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **1 Min., Vel.6**. Reserve até dobrar o volume.

Massa II:
• Com o copo bem seco, coloque a casca de laranja e triture **10 Seg., Vel.9**.
• Junte os restantes ingredientes e programe **2 Min, Vel.Espiga**.
• Junte a 1ª massa e programe **1 Min., Vel.Espiga**.
• Deixe levedar durante cerca de 1 hora.
• Divida a massa em porções de cerca de 70 gr e molde em forma de bolas, ligeiramente espalmadas. Deixe levedar cerca de 30 minutos.
• Frite em óleo abundante, virando de modo a que fiquem alouradas por igual. Polvilhe com açúcar.

Waffles
Bimby: 7 min.

Ingredientes:
2 ovos
250 gr leite
20 gr açúcar
½ c. café sal
180 gr farinha
Casca ½ limão
75 gr manteiga
2 c. chá fermento em pó

Recheio:
Compotas a gosto (livro Bimby base pág. 98)

Preparação:

Recheio:
• Coloque no copo a borboleta e bata as claras em castelo **3 Min., Vel.4**. Reserve.
• Com o copo limpo e seco, coloque a casca de limão e rale **15 Seg., Vel.9**.
• Junte as gemas, o leite, a manteiga, o açúcar e o sal e programe **4 Min., Temp.70, Vel.4**. Adicione os restantes ingredientes, excepto as claras em castelo, e programe **15 Seg., Vel.4**.
• Junte as claras em castelo e envolva **7 Seg., Vel.5**. Com esta massa faça as waffles numa máquina própria.

Bolas de Berlim ►

Massa Sablé
Bimby: 15 seg.

Ingredientes:
20 gr leite
300 gr farinha
1 pitada de sal
2 gemas de ovo
150 gr manteiga
100 gr açúcar glacé

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes pela ordem seguinte: farinha, manteiga, sal, açúcar, as gemas e por fim o leite. Programe **15 Seg., Vel.5**.

Biscoitos Rápidos de Framboesa
Bimby: 15 seg.

Ingredientes p/ massa:
Massa Sablé

Cobertura:
50 gr açúcar
50 gr doce framboesa

Preparação:

Cobertura:
• Pulverize o açúcar **15 Seg., Vel.9**. Reserve.
• Estenda a massa, sobre uma superfície polvilhada com farinha. Com um cortador de biscoitos de 6 cm de diâmetro, faça círculos.
• Em metade dos círculos faça 3 orifícios, usando um descascador de maçãs.
• Coloque todos os círculos num tabuleiro polvilhado com farinha e leve ao forno cerca de 10 minutos a 190º.
• Retire-os e deixe arrefecer.
• Cubra os biscoitos sem orifício com o doce de framboesa e os que têm orifícios com o açúcar pulverizado. Coloque-os sobre os círculos lisos já com o doce de framboesa.

Donuts
Bimby: 8 min.

Ingredientes:
2 ovos
350 gr leite
½ c. café sal
120 gr açúcar
650 gr farinha
100 gr manteiga
Casca de ½ limão
30 gr vinho do Porto
1 saq. fermento padeiro

Glace:
1 clara de ovo
200 gr açúcar em pó

Preparação:

Massa:
• Com o copo bem seco, coloque a casca de limão e triture **10 Seg., Vel.9**.
• Junte o leite, o fermento e a manteiga e programe **2 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte os restantes ingredientes e programe **1 Min., Vel.6**. De seguida programe **2 Min., Vel.Espiga**.
• Deixe levedar cerca de 1 hora e forme bolas com cerca de 80 gr, espalmando-as levemente. Com um corta-massa circular, retire o centro. Deixe levedar cerca de 1 hora.
• Frite em óleo abundante à temperatura média, para que coza por dentro sem queimar o exterior.
• Coloque sobre papel absorvente e polvilhe com açúcar.

Glace:
• Coloque os ingredientes no copo e programe **3 Min., Temp.50, Vel.3**.
• Deixe arrefecer um pouco e cubra os donuts, polvilhando com drageias, coco ralado ou granulado de chocolate.

Sugestão Bimby:
Pode também cobrir com molho de chocolate.

Molho de Chocolate
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
120 gr natas
½ c. sopa de mel
100 gr chocolate negro
1 c. chá de açúcar baunilhado

Preparação:
• Coloque as natas, o mel e o açúcar baunilhado no copo e programe **3 Min., Temp.90º, Vel.2**.
• Adicione o chocolate partido em pedaços pelo bocal da tampa e programe **2 Min., Temp.50º, Vel.4**.

Bolinhos de Noz e Avelã

Bimby: 30 seg.

Ingredientes p/ massa Sablé:

Massa Sablé (pág. 68)

Ingredientes p/ recheio:

100 gr miolo de noz
100 gr miolo de avelã
100 gr xarope de açúcar
Açúcar em pó p/ polvilhar
1 c. chá de ervas aromáticas
100g biscoitos secos ou palitos de la reine

Preparação:

- Faça a massa seguindo os passos da receita da pág. 68 deste livro. Reserve.
- Com o copo bem seco, pique as nozes e a avelã **10 Seg., Vel.5**.
- Junte os biscoitos secos, o xarope de açúcar e as ervas aromáticas, programe **15 Seg., Vel.5**.
- Coloque a massa sobre uma superfície enfarinhada e corte em círculos de 6 cm de diâmetro.
- No centro de cada círculo, coloque uma colher de chá do preparado.
- Feche os círculos em forma de bola e coloque-os num tabuleiro.
- Leve ao forno a 190º durante cerca de 15 minutos.
- Polvilhe com açúcar em pó enquanto estiverem quentes.

Queijadas de Sintra

Bimby: 4 min.

Ingredientes p/ massa:

1 ovo
120 gr água
½ c. café sal
350 gr farinha
75 gr manteiga

Ingredientes p/ recheio:

8 gemas
½ c. café sal
25 gr farinha
200 gr açúcar
80 gr manteiga
4 queijos frescos
2 c. sobremesa canela

Preparação:

Massa:

- Coloque no copo todos os ingredientes e programe **20 Seg., Vel.6**.
- Forre as forminhas com a massa muito fina, salpique-as com água e reserve.

Recheio:

- Coloque no copo todos os ingredientes e programe **4 Min., Vel.3½**.
- Com este creme encha as forminhas e leve ao forno a 180º durante cerca de 25 minutos.

Queijadas de Requeijão e Côco

Bimby: 4 min.

Ingredientes p/ massa:

Massa das Queijadas de Sintra

Ingredientes p/ recheio:

Sal q.b.
8 gemas
30 gr farinha
200 gr açúcar
400 gr requeijão
100 gr manteiga
50 gr côco ralado

Preparação:

Massa:

- Com a massa forre as forminhas, conforme receita das queijadas de Sintra.

Recheio:

- Coloque no copo todos os ingredientes e programe **4 Min., Vel.3 ½**.
- Com este creme encha as forminhas e leve ao forno a 180º durante cerca de 25 minutos.

Sugestão Bimby:

Em vez de côco, pode usar 50 gr de chocolate em pó.

Queijadas de Sintra e Queijadas de Chocolate ▸

Caracóis de Laranja e Chocolate
Bimby: 5 min.

Ingredientes p/ massa:
2 ovos
70 gr leite
50 gr açúcar
½ c. café sal
400 gr farinha
60 gr manteiga
½ saq. fermento padeiro

Ingredientes p/ recheio:
70 gr açúcar
50 gr manteiga
Casca ½ laranja
100 gr tablete de chocolate

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo o leite, o açúcar, a manteiga e o sal, programe **2 Min., Temp.60, Vel.2**.
• Junte a farinha, o fermento e os ovos, programe **30 Seg., Vel.6**. Em seguida programe mais **3 Min, Vel.Espiga**.
• Coloque a massa numa superfície enfarinhada e deixe descansar cerca de 1 hora.

Recheio:
• Coloque no copo a casca de laranja e o açúcar e triture **10 Seg., Vel.9**.
• Junte o chocolate e dê **3 toques de Turbo**.
• Passada uma hora, tenda a massa num rectângulo de 25x35 cm. Pincele com a manteiga e coloque o recheio.
• Enrole como uma torta, comprimindo bem e corte em rodelas de cerca de 2 cm.
• Coloque num tabuleiro untado com manteiga e leve ao forno a 180° durante cerca de 25 minutos.
• Depois de pronto, pode polvilhar com açúcar em pó, feito na Bimby.

Sugestão Bimby:
Pode pincelar as rodelas com ovo batido, antes de irem ao forno, para que fiquem mais douradas.

Broinhas de Abóbora e Noz
Bimby: 59 min.

Ingredientes:
6 gemas
100 gr água
300 gr açúcar
1 c. sopa canela
Casca de ½ laranja
100 gr miolo de noz
Açúcar q.b. p/ envolver
300 gr abóbora descascada

Preparação:
• Coloque 500 gr de água no copo e no recipiente Varoma coloque a abóbora. Programe **20 Min., Temp. Varoma, Vel.1**. Escorra e reserve.
• Com o copo seco, pique o miolo da noz e a casca de laranja, **10 Seg., Vel.6**. Reserve.
• Sem lavar o copo, coloque a água com o açúcar e programe **25 Min., Temp.Varoma, Vel.2**.
• Junte a abóbora, o miolo de noz, a raspa da laranja e programe **12 Min., Temp.100, Vel.2**.
• Junte a canela e as gemas e programe **2 Min., Temp.90, Vel.2**. A massa deve soltar-se do copo. Deixe arrefecer.
• Molde as broinhas de tamanho a gosto e passe-as por açúcar.

Broas de Erva-doce e Mel
Bimby: 14 min.

Ingredientes:
125 gr mel
250 gr água
125 gr azeite
125 gr açúcar
1 c. sopa de canela
125 gr miolo de noz
1 c. chá de erva doce
250 gr farinha de trigo
250 gr farinha de milho
1 pitada cravinho moído

Preparação:
• Coloque no copo a noz e pique **15 Seg., Vel.7**. Reserve.
• Sem lavar o copo, junte a água, o azeite, o açúcar e o mel. Programe **8 Min., Temp.100, Vel.1**.
• Junte os restantes ingredientes excepto as farinhas, programe **1 Min., Vel.3**.
• Junte as farinhas, programe **5 Min., Temp.100, Vel.1**.
• Retire para uma taça e deixe arrefecer.
• Estenda as broas com formato oval, dando uns golpes por cima. Leve a cozer em forno quente, a 180°, num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha.
• Depois de estarem frias, passe-as por açúcar.

Caracóis de Laranja e Chocolate ►

Sorrisos
Bimby: 20 seg.

Ingredientes:
1 ovo
125 gr açúcar
250 gr farinha
125 gr manteiga

Preparação:
• Coloque todos os ingredientes no copo e programe **20 Seg., Vel.6**.
• Estenda a massa sobre uma bancada até ficar com uma espessura de 2 mm e corte em círculos (pode usar o copinho medidor da Bimby).
• Coloque-os num tabuleiro untado com manteiga e leve ao forno a 170° até alourarem.
• Deixe arrefecer e polvilhe com açúcar.

Rochinhas de Cereais
Bimby: 30 seg.

Ingredientes:
1 ovo
100 gr açúcar
250 gr farinha
100 gr cerveja
100 gr manteiga
250 gr muesli de cereais e passas

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes, programe **30 Seg., Vel.6**.
• Com uma colher de sobremesa, faça montinhos do tamanho desejado e coloque-os num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha.
• Leve ao forno a 200° durante cerca de 15 minutos até alourar.

Biscoitos para o Chá
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
50 gr açúcar
250 gr farinha
190 gr manteiga

Cobertura de chocolate:
50 gr água
20 gr manteiga
250 gr chocolate p/ culinária

Preparação:
• No copo muito seco, coloque o açúcar e programe **10 Seg., Vel.9**.
• Junte a farinha e a manteiga e programe **30 Seg., Vel.4**. Coloque a massa num saco de pasteleiro com um bico de boca frisada.
• Num tabuleiro untado, faça montinhos.
• Leve ao forno pré-aquecido a 200° durante cerca de 10 minutos, até que fiquem dourados.
• Coloque no copo o chocolate aos pedaços e programe uns segundos na **Vel.9** para ralar. Junte a água e a manteiga e programe **4 Min., Temp.60, Vel.4.**
• Deite o chocolate numa tigela e molhe os biscoitos até meio para ficar uma parte com chocolate e outra só biscoito.

Sugestão Bimby:
• Em vez de chocolate pode fazer os biscoitos colocando uma cereja ou amêndoa antes de ir ao forno.

Biscoitos Rústicos
Bimby: 1 min.

Ingredientes:
80 gr cacau
1 c. sopa leite
150 gr açúcar
300 gr farinha
1 c. sopa água
200 gr manteiga
100 gr miolo amêndoa
1 c. chá de bicabornato de sódio

Preparação:
• Coloque as amêndoas no copo e pique **10 Seg. Vel.7**.
• Junte o açúcar, o cacau, a manteiga e a farinha e programe **30 Seg. Vel.4**.
• Junte os restantes ingredientes e programe **30 Seg., Vel.6**.
• Numa superfície enfarinhada, faça um rolo com cerca de 4 cm de diâmetro. Embrulhe em papel de estanho e guarde no congelador durante cerca de 1 hora.
• Quando terminar o tempo, corte o rolo em fatias de 5 mm e disponha-as num tabuleiro forrado com papel de estanho.
• Leve ao forno a 150° durante cerca de 10 minutos.

Sorrisos e Rochinhas de Cereais ►

Scones de Limão com Manteiga de Framboesa

Bimby: 30 seg.

Ingredientes p/ massa:

100 gr leite
20 gr natas
1 c. café sal
400 gr farinha
70 gr manteiga
½ saq. fermento padeiro
Casca de 1 limão s/ parte branca

Ingredientes p/ manteiga:

100 gr manteiga
50 gr doce de framboesa

Preparação:

Massa:

• Triture a casca de limão programando **6 Seg., Vel.6**.
• Junte todos os ingredientes, excepto 10 gr de natas e programe **15 Seg., Vel.6**.
• Faça bolinhas com cerca de 3 cm de diâmetro com esta massa. Coloque-as num tabuleiro untado com manteiga e pincele-as com as restantes natas.
• Leve ao forno pré-aquecido a 200º cerca de 20 minutos.
• Devem servir-se quentes com a manteiga de framboesa para barrar.

Manteiga de Framboesa:

• Coloque no copo 100 gr de manteiga com 50 gr de doce de framboesa e programe **10 Seg., Vel.3**.

Sugestão Bimby:

• Poderá fazer a manteiga na Bimby (livro Bimby base pág. 20).

Bolinhos de Chocolate

Bimby: 35 seg.

Ingredientes p/ massa:

Sal q.b.
80 gr banha
100 gr açúcar
250 gr farinha

Ingredientes p/ recheio:

125 gr açucar
25 gr manteiga
Sumo de ½ laranja
1 c. sobremesa canela
250 gr miolo amêndoa
50 gr chocolate em tablete

Preparação:

Massa:

• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **20 Seg., Vel.6**. Reserve.

Recheio:

• Com o copo bem seco triture a amêndoa e o chocolate **5 Seg., Vel.5**.
• Junte os restantes ingredientes e misture **10 Seg., Vel.3**. Reserve.
• Estenda a massa, sob uma superfície enfarinhada até ficar com a espessura de 2 a 3 mm.
• Corte círculos com cerca de 6 cm, coloque no meio um pouco de recheio e molhe as extremidades com um pouco de água. De seguida, feche formando meias luas.
• Coloque num tabuleiro untado com manteiga e leve ao forno pré-aquecido a 200º durante 15 minutos ou até estarem dourados.

Scones com Passas de Corinto

Bimby: 3 min.

Ingredientes:

Sal q.b.
300 gr água
100 gr açúcar
500 gr farinha
50 gr leite em pó
50 gr vinho do Porto
1 saq. fermento padeiro
250 gr passas de corinto

Preparação:

• Coloque as passas de molho no vinho do Porto.
• Coloque no copo a água, o açúcar, o leite em pó e o fermento e programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte o sal, a farinha e as passas demolhadas e programe **2 Min., Vel.Espiga**.
• Pré-aqueça o forno a 220º.
• Unte um tabuleiro com a manteiga e polvilhe com farinha, colocando a massa em forma de scones.
• Reduza a temperatura para 180º e coloque o tabuleiro no forno durante cerca de 30 minutos.

Scones de Limão com Manteiga de Framboesa ►

Massa de Brioche
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
3 gemas
150 gr leite
50 gr açúcar
400 gr farinha
1 c. chá de sal
50 gr manteiga
1 saq. fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo o leite, o sal, o açúcar e a manteiga (à temperatura ambiente) e programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte as gemas e o fermento e programe **10 Seg. Vel.2**. Adicione a farinha e programe **15 Seg., Vel. 6** e de seguida mais **2 Min., Vel. Espiga**.
• Deixe descansar durante 30 minutos. De seguida forme bolas de 80 gr.
• Pincele a superfície com ovo e leve ao forno 200° durante cerca de 20 minutos.

Sugestão Bimby:
Pode rechear com salgados ou doces. Se pretender massa de brioche para doces acrescente à receita 2 colheres de sopa de açúcar baunilhado.

Delícia de Maçã em Massa de Brioche
Bimby: 12 min.

Ingredientes p/ massa:
150 gr leite
1 c. café sal
150 gr açúcar
500 gr farinha
100 gr manteiga
Casca de 1 laranja
1 saq. fermento padeiro
2 ovos + 1 ovo p/ pincelar

Ingredientes p/ recheio:
Sumo de 1 limão
4 maçãs cortados em tiras

Creme de Pasteleiro:
4 gemas
500 gr leite
100 gr açúcar
1 pau baunilha
1 casca de limão
80 gr farinha maizena

Preparação:

Massa:
• Triture a casca da laranja **15 Seg., Vel.9**. Junte o fermento, o leite e o açúcar e programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte os restantes ingredientes, excepto os ovos e programe **1 Min., Vel. 6**.
• Junte os ovos e programe **2 Min., Temp.37, Vel.Espiga**.
• Deixe levedar no copo durante 40 minutos.

Recheio:
• Faça o creme de pasteleiro, juntando todos os ingredientes no copo, programando **8 Min., Temp.90, Vel. 2½**. Deixe arrefecer.
• Corte as maçãs às tiras e sobre elas deite o sumo de limão. Reserve.
• Estenda a massa numa superfície enfarinhada de modo a obter um triângulo.
• Cubra com o creme pasteleiro e com as tiras de maçã.
• Enrole a massa, deixando a ponta para baixo, pincele com o ovo batido e coloque num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha.
• Leve ao forno pré-aquecido a 160° durante cerca de 20 minutos.

Pão de Deus
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
100 gr leite
150 gr agua
½ c. café sal
100 gr açúcar
2 c. sopa leite
600 gr farinha
2 c. sopa açúcar
100 gr manteiga
1 ovo p/ pincelar
50 gr côco ralado
1 saq. fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo o leite, a água, o açúcar e a manteiga e programe **2 Min., Temp.37, Vel.1**.
• Junte o fermento, o sal e a farinha e programe **15 Seg., Vel.6**.
• Em seguida, programe mais **3 Min., Vel.Espiga**. Se vir que está demasiado mole, junte um pouco de farinha e envolva mais uns segundos na **Vel. Espiga**.
• Retire a massa do copo, forme bolas com cerca de 70 gr. No meio e com a ajuda de uma faca, faça um corte na parte superior da bola.
• Misture bem o côco, o açúcar e o leite e coloque uma porção em cada corte.
• Deixe levedar durante 1 hora.
• Leve ao forno pré-aquecido a 200° durante cerca de 20 minutos

Pão de Deus e Brioche ►

Folar da Páscoa
Bimby: 10 min.

Ingredientes:
2 ovos
50 gr leite
250 gr açúcar
750 gr farinha
75 gr manteiga
500 gr requeijão
1 ovo p/ pincelar
Sumo de ½ laranja
1 saq. fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo os ovos, o açúcar, a manteiga e o sumo de laranja e programe **5 Min., Temp.37, Vel.3**.
• Adicione o requeijão e o leite e programe **2 Min., Vel.3**.
• Junte a farinha e o fermento e programe **1 Min., Vel.3** e de seguida **2 Min., Vel.Espiga**.
• Deixe levedar no mínimo 1 hora e monte o folar, colocando a massa numa forma redonda e larga untada com manteiga e polvilhada com farinha. No centro coloque 1 ovo e por cima 2 tiras de massa em cruz. Pincele com ovo batido.
• Leve ao forno a 180° durante cerca de 45 minutos.

Folar com Sementes de Sésamo
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
1 c. chá sal
100 gr água
100 gr açúcar
300 gr farinha
80 gr manteiga
1 gema p/ pincelar
1 saq. fermento padeiro
2 c. sopa sementes sésamo p/ enfeitar

Preparação:
• Coloque no copo o fermento, a água, a manteiga, o açúcar e o sal e programe **1 Min., Temp.37, Vel.1**.
• Junte a farinha e as sementes de sésamo e programe **3 Min., Vel.Espiga**. Não deve colar às mãos. Deixe repousar durante 20 minutos.
• Com a massa, forme uma bola e coloque num tabuleiro de ir ao forno. Com uma faca, faça uma cruz. Pincele com o ovo e enfeite com sementes de sésamo.
• Leve ao forno a 50° durante 30 minutos.
• Aumente a temperatura para 170° durante cerca de 40 minutos.

Bolos de Arroz
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
2 ovos
150 gr leite
½ c. café sal
1 casca limão
250 gr açúcar
350 gr farinha
75 gr manteiga
1 c. chá fermento

Preparação:
• Coloque no copo a casca de limão e rale **10 Seg., Vel.9**.
• Junte o açúcar, a manteiga, o sal, os ovos e o leite, programe **5 Min., Temp.37, Vel.3**.
• Em seguida, junte a farinha e o fermento e programe **10 Seg., Vel.4**. Deixe descansar 1 hora.
• Unte uma forma de buraco ou doze forminhas pequenas com manteiga e polvilhe com farinha.
• Deite o preparado na forma e polvilhe com bastante açúcar, para que fique tostado.
• Leve ao forno cerca de 30 minutos a 190°.

CELÍACOS

nhas de legumes bagels baguete baguete de centeio bagu
rústicos blattertorte bolas de berlim bolinhos de chocolate
broa de milho broas de erva-doce e mel broinhas de abóbo
late recheada com natas e morangos coscorões coscorõe
onuts empada de cozido empada morena empadas de bac
s de natal filhós de queijo folar com sementes de sésamo
olhado de camarão com ovas de salmão folhado de salsic
e massa de pizza massa folhada massa fresca massa par
s molho de chocolate molho vinagrete pãezinhos com floc
de azeite pão de azeitonas pão de cenoura pão de deus
éis marinheiros peito de frango enrolado pitapizza calzon
zza de atum pizza de cereais e endívias pizza de legume

dos de fran
e amêndoa
as e atum
açã em ma
ijo brie filho
os folhado
assa choux
mini quic
anetonne
stéis de lo
com alcach
za margarit

DOENÇA CELÍACA

A Doença Celíaca é uma doença crónica, auto-imune, causada pela intolerância do organismo a uma proteína denominada Glúten.

A ingestão de alimentos que contêm essa proteína vai provocar uma má absorção dos nutrientes alimentares. O celíaco tem como único tratamento o seguimento vitalício de uma dieta alimentar rigorosa sem glúten.

Com a ajuda da Bimby, pode obter farinhas alternativas, podendo elaborar uma infinidade de receitas caseiras, que até agora só se podiam comprar a preços muito elevados e em locais específicos. Agora pode desfrutar de pães, pizzas, empadas, tartes, biscoitos, bolos e alegrar a dieta quotidiana dos adultos e sobretudo das crianças a custos reduzidos e de fácil elaboração.

Por outro lado, além das receitas deste livro, específicas para celíacos, encontrará também um imenso número de receitas de massas nas quais poderá simplesmente substituir a farinha normal por farinha sem glúten.

Massa para Crepes
Bimby: 1 min.

Ingredientes:
400 gr leite
1 c. café sal
30 gr manteiga
2 ovos grandes
110 gr farinha Schar (p/ pão e massa fresca)

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **1 Min., Vel.6**.
• Deixe repousar cerca de 20 minutos.
• Faça os crepes numa frigideira anti-aderente e com um pouco de azeite. Faça rodar a frigideira, para que a massa se distribua de maneira uniforme.
• Vire os crepes, de modo a que alourem dos dois lados.
• Recheie estes crepes seguindo as receitas deste livro (pág. 54).

Broa de Milho
Bimby: 4 min.

Ingredientes:
1 c. café sal
40 gr azeite
200 gr água
30 gr farinha s/ glúten
500 gr farinha de milho
½ saq. fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo a água, o sal, o azeite e o fermento e programe **1 Min, Temp.37., Vel.2**.
• Junte as farinhas e programe mais **3 Min, Vel.Espiga**.
• Coloque numa taça e cubra com um pouco de farinha. Deixe descansar cerca de 2 horas.
• Coloque num tabuleiro em formato de bola e leve ao forno a 220° cerca de 25 minutos.

Baguete
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
1 c. chá sal
1 clara de ovo
1 c. chá açúcar
260 gr água morna
400 gr farinha Schar
25 gr fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo o fermento, o açúcar e 100 gr de água, e programe **2 Min., Temp.100. Vel.2**. Reserve e deixe repousar durante 15 minutos.
• Deite no copo o sal, a farinha, o resto da água e o molho reservado e programe **30 Seg., Vel.6**. Em seguida, mais **1 Min., Vel.Espiga**.
• Coloque num recipiente, cubra com um pano húmido e deixe repousar durante 2 horas.
• Com as mãos húmidas, coloque a massa em formato de baguete.
• Coloque num tabuleiro e com uma faca faça vincos na diagonal.
• Cubra novamente com um pano húmido e deixe levedar mais 30 minutos.
• Pincele com a clara de ovo e leve ao forno pré-aquecido a 180° durante cerca de 25 minutos.

Pão Rústico
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
200 gr leite
1 c. café sal
30 gr açúcar
70 gr manteiga
400 gr farinha s/ glúten
1 saq fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto a farinha e programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte a farinha e programe **20 Seg., Vel.6** e de seguida **2 Min., Vel.Espiga**.
• Coloque a massa numa taça, tape com um pano e deixe descansar até dobrar de volume (atenção que a massa fica um pouco mole, tem que ser trabalhada com as mãos molhadas em azeite).
• Faça bolas pequenas ou um pão grande envolvendo-o em farinha.
• Coloque no tabuleiro untado com azeite e leve ao forno a 50° durante 30 minutos. De seguida suba a temperatura para 200° durante cerca de 30 minutos.

Sugestão Bimby:
Neste pão, pode juntar passas, azeitonas, nozes ou sementes de sésamo.

Pão Rústico e Broa de Milho ►

Massa Quebrada
Bimby: 20 seg.

Opção I

Ingredientes:
Sal q.b.
100 gr água fria
100 gr manteiga
250 gr farinha Schar ou mandioca

Opção II

Ingredientes p/ massa:
100 gr água
1 c. café sal
100 gr manteiga
300 gr farinha s/ glúten
¼ saq. fermento de padeiro

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **20 Seg., Vel.6**.
• Estenda a massa com o rolo entre 2 folhas de papel de alumínio.

Tarte Cebola com Queijo
Bimby: 3 min.

Ingredientes p/ massa:
Massa Quebrada

Ingredientes p/ recheio:
4 ovos
3 cebolas
50 gr azeite
2 dentes de alho
Sal e pimenta q.b.
30 gr farinha de milho
150 gr quejo flamengo
½ saq. fermento padeiro
100 gr queijo amanteigado
1 molho coentros pequeno

Preparação:
• Forre uma tarteira com a massa.
• Coloque no copo a cebola, o alho, o queijo flamengo e os coentros e pique **4 Seg., Vel.5**.
• Junte os restantes ingredientes, excepto o queijo amanteigado e programe **2 Min., Vel.3**. Junte o queijo amanteigado e programe **5 Seg., Vel.3**.
• Deite numa tarteira untada com óleo e leve ao forno cerca de 25 minutos.

Pizza de Legumes
Bimby: 30 min.

Ingredientes p/ massa:
100 gr leite
50 gr azeite
150 gr água
1 c. café sal
450 gr farinha s/ glúten
1 saq. fermento padeiro

Ingredientes p/ recheio:
1 cebola
1 c. chá sal
1 courgette
30 gr azeite
1 alho francês
100 gr abóbora
30 gr azeitonas
100 gr bróculos
1 c. sopa orégãos
100 gr queijo p/ fundir
200 gr polpa de tomate
100 gr rebentos de soja

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto a farinha e programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte a farinha e programe **2 Min., Vel.Espiga**.
• Retire a massa com as mãos levemente molhadas em azeite e deixe descansar cerca de 1 hora. Tape a massa com um pano.

Recheio:
• Coloque no copo a cebola, a courgette, o alho francês e a abóbora e dê **3 toques de Turbo**. Reserve.
• Estenda a massa numa forma de pizza e espalhe a polpa de tomate. Coloque por cima os legumes triturados, de seguida os bróculos, as azeitonas e os rebentos de soja. Por fim, junte o azeite, o sal, polvilhe com orégãos e queijo.
• Leve ao forno pré-aquecido a 200º cerca de 25 minutos.

Pizza de Legumes ▸

Torta de Maçãs
Bimby: 40 seg.

Ingredientes:
2 ovos
150 gr leite
150 gr açúcar
700 gr maçãs reinetas
250 gr farinha Mix Shar
1 limão (sumo e casca)
1 saq. fermento padeiro

Preparação:
• Descasque e corte as maçãs em palitos finos, regue-as com o sumo de limão para que não oxidem e uma colher de açúcar. Reserve.
• Rale a casca do limão **10 Seg., Vel.8**.
• Adicione os restantes ingredientes e programe **30 Seg., Vel. 4 ½**.
• Deite a massa numa forma rectangular untada e coloque sobre ela as maçãs.
• Leve ao forno a 180 ° durante cerca de 30 minutos.

Madalenas
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
3 ovos
½ c. café sal
150 gr açúcar
150 gr manteiga
100 gr farinha maizena
100 gr amêndoa s/ pele
½ saq. fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo a amêndoa e rale **15 Seg, Vel.9**.
• Junte o açúcar, os ovos, a manteiga e o sal e programe mais **3 Min, Temp.37, Vel.3**.
• Junte a farinha e o fermento e programe **10 Seg.Vel.6**. Deixe descansar 15 minutos.
• Unte formas de queques com manteiga e polvilhe com farinha sem glúten. Encha até ¾ da forma e leve ao forno a 180°, cerca de 25 minutos.

Sugestão Bimby:
Em vez de amêndoa pode usar coco ou chocolate.

Bolo de Amêndoa
Bimby: 13 min.

Ingredientes p/ massa:
3 ovos
200 gr natas
½ c. café sal
150 gr açúcar
1 c. café bicarbonato
200 gr farinha maizena

Ingredientes p/ cobertura:
50 gr água
100 gr açúcar
130 gr manteiga
200 gr amêndoa

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo a borboleta, deite o açúcar e os ovos e programe **4 Min, Temp.37., Vel.3**.
• Junte as natas e o sal e programe mais **4 Min, Vel.3**.
• Adicione os restantes ingredientes e programe **10 Seg., Vel.4**.
• Deite a massa numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha maizena e leve ao forno a 180 ° durante cerca de 30 minutos.

Cobertura:
• Com o copo bem seco, coloque a amêndoa e pique com **2 a 3 toques de Turbo**. Reserve.
• Sem lavar o copo, deite os restantes ingredientes e programe **5 Min., Temp.90, Vel.2**.
• Junte as amêndoas e programe **20 Seg., Vel.3**. Reserve.
• Deite a cobertura por cima do bolo e leve novamente ao forno a 180° durante cerca de 15 minutos.
• Deixe arrefecer e enfeite com açúcar em pó.

Bolachas de Manteiga
Bimby: 30 seg.

Ingredientes:
100 gr açúcar
1 pitada de sal
Açúcar p/ polvilhar
200 gr manteiga s/ sal
250 gr farinha s/ glúten

Preparação:
• Coloque todos os ingredientes no copo e programe **30 Seg., Vel.6**.
• Estenda a massa com o rolo e corte bolachas.
• Leve ao forno pré-aquecido a 180° durante cerca de 10 minutos.

Bolachas de Manteiga ►

DICAS E CONSELHOS PRÁTICOS

• Sempre que estender qualquer massa deve polvilhar a bancada com farinha para que não pegue. Opcionalmente, poderá estender sobre um tapete de silicone.

• Sempre que fizer massa de pão, deve untar as mãos com um pouco de azeite para facilitar o processo de moldar.

• Todo o tipo de massa que leve fermento de padeiro, deve descansar cerca de 30 minutos antes de utilizar.

• Quando levar a massa de pão ao forno, deve colocar uma tacinha resistente ao calor com água no canto do forno, para dar humidade e não endurecer o pão. Depois da massa do pão estar pronta, pode levar 30 minutos ao forno a 50º para que levede mais rapidamente e de seguida aumentar a temperatura para 200º mais 30 minutos ou até que esteja cozido.

• Após fazer as dobras da massa folhada, deve colocá-la no frigorífico para se tender melhor.

• Depois de moldar as Bolas de Berlim e os Donuts, não deixe a massa descansar mais de 1 hora, caso contrário é impossível fritar.

• Para que os sonhos fiquem mais fofos e não percam o volume, deve deitar 2 a 3 gotas de vinagre na massa, que não lhe dará sabor.

• Se utiliza fermento padeiro em pó deverá aquecer os líquidos durante **1 Min., Temp.37º** e deitar o fermento antes de incorporar a farinha (1 saq. fermento padeiro para 300 gr farinha). Em todas as receitas pode substituir fermento fresco por fermento padeiro em pó de longa duração que os resultados são idênticos.

• O fermento prensado (fresco) pode congelar-se, mas pode perder um pouco a sua força, por esta razão terá que pôr mais quantidade de fermento do que a indicada nas receitas.

• Os líquidos das receitas de empadas, podem ser substituídos por leite, vinho, caldo, cerveja, etc.

ÍNDICE ALFABÉTICO

ÍNDICE ALFABÉTICO

A

Almofadinhas de Legumes 38

B

Bagels 20
Baguete 86
Baguete de Centeio 14
Baguetes do Campo 12
Bifinhos Bimby 20
Biscoitos para o Chá 74
Biscoitos Rápidos de Framboesa 68
Biscoitos Rústicos 74
Blattertorte 56
Bolas de Berlim 66
Bolinhos de Chocolate 76
Bolachas de Manteiga 90
Bolinhos de Noz e Avelã 70
Bolo do Caco 16
Bolo de Amêndoa 90
Bolos de Arroz 80
Broa de Milho 86
Broas de Erva-doce e Mel 72
Broinhas de Abóbora e Noz 72

C

Caracóis de Laranja e Chocolate 72
Chamuças 44
Coca de Verduras e Atum 38
Concha de Chocolate Recheada com Natas e Morangos 58
Coscorões 66
Coscorões de Laranja 66
Croissants 52
Crepes Doces 54
Crepes Salgados 26

D

Delícia de Maçã em Massa de Brioche 78
Donuts 68

E

Empada de Cozido 36
Empada Morena 24
Empadas de Bacalhau 24
Empadas de Queijo e Nozes 40
Estaladiços de Verdura com Queijo Brie 28

F

Filhós com Mel 64
Filhós de Natal 64
Filhós de Queijo 64
Folar com Sementes de Sésamo 80
Folar da Páscoa 80
Folar de Bacalhau 10
Folar de Carnes 10
Folar de Enchidos 10
Folhado com 2 Queijos 40
Folhado de Camarão com Ovas de Salmão 40
Folhado de Salsicha 20

J

Jesuítas 50

L

Lasanha com Creme de Fiambre e Bacon 44

M

Madalenas 90
Massa de Brioche 78
Massa de Pizza 30
Massa Folhada 50
Massa Fresca 44
Massa para Crepes 86
Massa Quebrada 38
Massa Quebrada (celíacos) 88
Massa Sablé 68
Mil Folhas com Ovos Moles 50
Mini Quiche de Legumes com Camarão 22
Mini Quiches de Espinafres 22

Molho de Chocolate 68
Molho Vinagrete 28

P

Pãezinhos com Flocos de Aveia 12
Pãezinhos de Bacon e Cebola 12
Pãezinhos de Linguiça 24
Panetonne 56
Pão de Atum 16
Pão de Azeite 12
Pão de Azeitonas 14
Pão de Cenoura 14
Pão de Deus 78
Pão de Legumes 16
Pão de Passas e Nozes 18
Pão Fofo (tipo Forma) 14
Pão Rústico 86
Pastéis de Iogurte e Fruta 54
Pastéis Marinheiros 26
Peito de Frango Enrolado 42
Pita 18
Pizza Calzone 34
Pizza com Recheio de Chamuça com Legumes .. 34
Pizza de Ananás com Alcachofra e Tomate 30
Pizza de Atum 32
Pizza de Cereais e Endívias 30
Pizza de Legumes 32
Pizza de Legumes (celíacos) 88
Pizza de Morcela 32
Pizza de Quatro Queijos 32
Pizza Margarita 32
Pizza Tapada de Bacon e Queijo 34
Profiteroles 62

Q

Queijadas de Requeijão e Côco 70
Queijadas de Sintra 70

R

Rochinhas de Cereais 74
Rolo de Carne com Cogumelos e Mangericão .. 46
Rolo de Queijo e Fiambre (Rocambole) 46
Rolo Folhado de Requeijão com Alperces 52
Rolos Primavera 28

S

Scones com Passas de Corintos 76
Scones de Limão com Manteiga de Framboesa .. 76
Sonhos de Abóbora 64
Sonhos de Bacalhau 42
Sorrisos 74
Strudel de Maçã 58
Strudel de Queijo 42

T

Tarte de Camarão 36
Tarte de Cebola com Queijo 88
Tarte de Iogurte e Pêssego 62
Tarte de Laranja 60
Tarte de Limão com Nozes 60
Tarte de Pêra 60
Tarte de Queijo de Cabra 36
Tartelettes de Alcachofras 22
Torcidos 46
Torta de Maçãs 90
Trança 8
Trança de Azeitonas 8
Trança Recheada 62
Triângulos Crocantes 56
Trouxas de Pescada 38

W

Waffles 66

FICHA TÉCNICA

Coordenação de Projecto
Isabel Padinha
Catarina Lucena

Assessoria de Projecto
Sónia Carvalho
Cristina Rodrigues

Coordenação de Receitas
Leonor Lila

Design Gráfico
jpdstockimage
www.jpdstockimage.com

Fotografia
José Pedro Durão
jp.jpdstockimage.com

Produção
Maria Eduarda Durão

III Edição

O conteúdo e as imagens do presente documento são propriedade da Vorwerk Internacional Mittelsten Scheid Co. e da Vorwerk Portugal, Lda. que são por sua vez, detentoras dos respectivos Direitos de Autor.

É proibida qualquer reprodução total ou parcial deste livro sem o consentimento prévio de qualquer uma das Sociedades.

VORWERK PORTUGAL, Lda.

SEDE
Rua Quinta do Paizinho - Edifício Bepor
Bloco 2 - 2.º dto.
2790-237 Carnaxide
Tel: 21 110 90 40 / 21 417 73 15
Fax: 21 417 23 41

DELEGAÇÃO DE ALFRAGIDE
Rua Quinta do Paizinho - Edifício Bepor
Bloco 2 - R/C dto.
2790-237 Carnaxide
Tel: 21 110 90 40 / 21 417 73 15
Fax: 21 417 23 41

DELEGAÇÃO DO PORTO
Rua de São Paulo, n.º85, Rc
4150-680 Porto
Tel: 22 605 17 00 / 22 605 43 43
Fax: 22 605 43 44

DELEGAÇÃO DE SINTRA
Recta da Granja
Empreendimento Granja Park, Loja nº1
Campo Raso
2710-142 Sintra
Tel:21 910 01 70
Fax: 21 910 01 71

DELEGAÇÃO DO PARQUE DAS NAÇÕES
Rua das Vigias, Lt. 4.25.01 A, Piso 0, Fracção B e C
1990-506 Lisboa
Tel: 21 893 90 60
Fax: 21 893 90 61

DELEGAÇÃO DE OEIRAS
Lagoas Park
Nº11 Edifício 7
2740-299 Porto Salvo

www.bimby.pt